F/B/CH

Bartscher

Manuel d'installation, utilisation et maintenance

FOURS MIXTES, A CONVECTION ET VAPEUR

Steam Box

EFFICIENT COMBI-OVENS

ver. 04/2013

Table des matières

1. Installation 3
- 1.1. Avertissements généraux et de sécurité 3
- 1.2. Positionnement 3
- 1.3. Réglage des charnières et du pivot de fermeture de la porte 5
- 1.4. Branchement hydrique 6
- 1.4. Branchement de l'évacuation 6
- 1.6. Branchement électrique 7
- 1.7. Branchement du gaz 9
- 1.8. Evacuation des fumées 10
- 1.9. Valeurs de fonctionnement de fours à gaz 11
- 1.10. Mise en fonction et vérification du four 13

2. Instructions d'utilisation 14
- 2.1. Informations préliminaires 14
  Eclairage-start/stop-extinction 15
- 2.2. Choix de la modalité de cuisson 16
- 2.3. Configuration de la température 17
- 2.4 Configuration du temps 18
- 2.5. Humidité - Steam tuner 19
- 2.6. Vitesse du ventilateur 20
- 2.7. Cuisson avec sonde à coeur 21
- 2.8. Cuisson multi-niveau avec Rack Control 22
- 2.9. Maintien 24
- 2.10. Refroidissement en cuisson 25
- 2.11. Refroidissement chambre 26
- 2.12. Vanne de décharge de l'humidité 27
- 2.13. Recettes 28

3. Menu Service 31
- 3.1. Lavage manuel/automatique 31
- 3.2. Désincrustation 33
- 3.3. Date et heure 34
- 3.4. Paramètres 35
- 3.5. Rétroéclairage 35
- 3.6. Info système 36
- 3.7. Langue 37
- 3.8. Services avancés 38
- 3.9. Importer/Exporter recettes 39

4. Maintenance 40
- 4.1. Nettoyage 40
- 4.2. Evacuation humidité 41
- 4.3. Nettoyage de la vitre 41
- 4.4. Nettoyage du filtre d'aération 41

5. Composants de contrôle et sécurité 42
- 5.1. Electrovanne 42
- 5.2. Micro-interrupteur porte magnétique 42
- 5.3. Protection thermique du moteur 42
- 5.4. Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson 42
- 5.5. Contrôle de flamme 42

6. Que faire si 43
- 6.1. Problèmes les plus communs 43
- 6.2. Contrôles effectués seulement par un technicien autorisé 44
- 6.3. Gestion des pièces de rechange 45

7. Schémas d'installation 46
- 7.1. Mod. SBHE061 / SBTE061 46
- 7.2. Mod. SBHG061 / SBTG061 47
- 7.3. Mod. SBHE101 / SBTG101 48
- 7.4. Mod. SBHG101 / SBTG101 49
- 7.5. Mod. SBHE102 / SBTE102 50
- 7.6. Mod. SBHG102 / SBTG102 51
- 7.7. Mod. SBHE201 / SBTE201 52
- 7.8. Mod. SBHG201 / SBTG201 53
- 7.9. Mod. SBHE202 / SBTE202 54
- 7.10. Mod. SBHE202 / SBTG202 55

8. Description des alarmes 56

Cher Client,
Nous vous remercions pour votre choix d'acquisition de notre produit.
Ce four fait partie d'une ligne d'appareils projetée spécialement pour la boulangerie et la pâtisserie, elle est composée de fours à gaz et électriques de capacités diverses. Ces fours ont à la fois : une grande facilité d'utilisation, ergonomie et contrôle de cuisson, tout ceci dans un design agréable et moderne.

Le four a une garantie de 12 mois pour d'éventuels défauts de fabrication et démarre à la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et n'inclue pas les matériaux de consommation (ampoules, joints, etc..) et les pannes causées par l'installation, l'usure, la maintenance,la réparation, le détartrage et le nettoyage erronés, manipulations et usages impropres.

1. Installation

1.1. Avertissements généraux et de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en fonction de l'appareil, car le texte donne d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.
- Conserver ce manuel avec soin et dans un lieu facilement accessible pour toute consultation ultérieure par les opérateurs.
- Joindre toujours ce manuel en cas de transport du four, si nécessaire, demander une copie au revendeur autorisé ou directement à son constructeur.
- Au moment du déballage, contrôler immédiatement que le four soit en bon état et ne présente aucun dommage dû au transport. En aucun cas n'installer ou n'utiliser d'appareil endommagé ; dans le doute contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectués uniquement par un personnel professionnellement qualifié et en respectant les instructions du constructeur.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des locaux fermés et doit être utilisé uniquement pour cette fonction : toute utilisation différente doit être évitée car impropre et dangereuse.
- Le four doit être utilisé seulement par un personnel spécialement formé. Pour éliminer le risque d'incidents ou de dommages à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement une formation sur les instructions de sécurité.
- Le four ne doit pas être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience ou connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour les empêcher de jouer ou utiliser l'appareil.
- Pendant le fonctionnement faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, en conditions de fonctionnement, peuvent dépasser 60° C.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être désactivé ; pour sa réparation éventuelle contacter uniquement un SAT agréé par le constructeur et exiger des pièces de rechange originales.
- Ne pas installer d'autres sources de chaleur, comme par exemple des friteuses ou des plaques de cuisson aux abords de l'appareil.
- Ne pas déposer ou utiliser de substances inflammables dans les abords de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée du four, couper les alimentations en eau et en électricité.
- Avant la mise en fonction de l'appareil, contrôler d'avoir éliminé toutes les parties de l'emballage, en ayant soin de respecter les normes en vigueur en la matière.
- Toute modification de l'installation du four qui apparaîtrait comme indispensable devra être approuvée et effectuée par un personnel technique agréé.
- L'appareil est conçu pour un usage professionnel uniquement par de personnel qualifié.
- Lorsque cavité de cuisson est chaude prêtent attention à l'ouverture de la porte. **DANGER DE BRÛLURES!!**
- Toute modification de câblage du four n'est pas autorisée.
- Le non respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil et la vôtre.
- L'appareil doit être installé dans un endroit ayant la juste ventilation, afin de prévenir l'accumulation excessive de substances nuisibles à l'intérieur de la salle ou ladite machine est installée.

1. Installation

1.1. Avertissements généraux et de sécurité

Les versions à gaz sont conformes aux conditions essentielles requises selon la Directive Gaz 2009/142/CEE et sont donc dotées d'un certificat d'examen CE délivré par un Organisme notifié. Il satisfait aux prescriptions des normes de gaz ci-dessous :

- EN 203 + successives mises à jour ;
- EN 437 + successives mises à jour.

Pour l'installation, doivent être respectées les conditions de sécurité contenues dans :

- Les Normes UNI CIG n° 7222-7723-8723 + les mises à jour successives.

L'appareil est conforme aux exigences essentielles des Directives de Basse Tension 73/23/CEE et 2006/95/CEE Il satisfait aux prescriptions des normes électriques ci-dessous :

- EN 60335-1 + mises à jour successives ;
- EN 60335-2-42 + mises à jour successives ;
- EN 55104 / EN 55014 + mises à jour successives ;
- EN 61000 + successives mises à jour.

L'appareil est conforme aux conditions essentielles de la Directive de Compatibilité Electromagnétique.

1.2. Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des locaux fermés, ne peuvent pas être utilisés à l'air libre ou sous la pluie.

Le lieu choisi pour l'installation de l'appareil doit présenter une surface rigide, plate et horizontale pour pouvoir supporter en toute sécurité le poids de l'ensemble appareil/support et de la charge maximum.

L'appareil doit être installé dans un endroit ayant la juste ventilation, afin de prévenir l'accumulation excessive de substances nuisibles à l'intérieur de la salle ou ladite machine est installée.

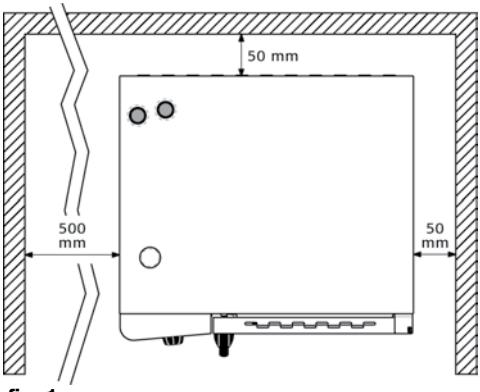


fig. 1

Le four doit être installé sur un support stable.

L'appareil doit être retiré de son emballage, contrôlé et installé en prenant soin de ne pas le pousser contre un mur, des cloisons, des séparations, des meubles de cuisine ou des revêtements en matériaux inflammables.

Observer scrupuleusement les normes anti-incendie en vigueur.

Une distance minimum de 50 mm **doit être maintenue** sur tous les côtés entre le four et les cloisons ou les autres équipements. On conseille de **laisser 500 mm** d'espace entre le côté gauche du four et la cloison correspondante de la pièce (**fig. 1**) pour faciliter son installation et sa maintenance.

1. Installation

1.2. Positionnement

fig. 2

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement ; ils peuvent être conservés sans danger ou être éliminés selon les normes en vigueur

L'appareil doit être posé à plat : pour régler la hauteur des pieds de mise de niveau, agir à l'aide d'un niveau à bulle, comme indiqué sur la **fig. 2**.

Les dénivelés ou inclinaisons d'une certaine importance peuvent influencer négativement le fonctionnement de l'appareil.

Retirer des panneaux externes toute la pellicule de protection en la détachant lentement, pour éviter de laisser des traces de colle.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'élimination de la chaleur ne soient en aucune façon bouchées.

1.3. Réglage des charnières et du pivot de fermeture de la porte

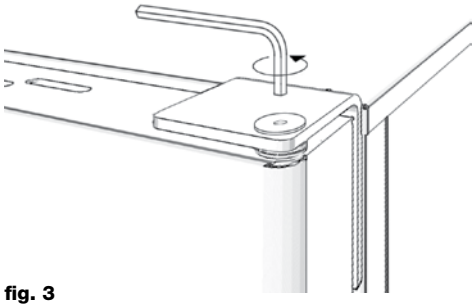


fig. 3

Une fois que le four est positionné correctement à son emplacement, il faut vérifier la fermeture et l'étanchéité des joints de la porte sur la chambre de cuisson du four.

Les charnières de la porte sont réglées de façon à assurer l'étanchéité maximum de la porte du four lorsqu'il est en marche. Il est possible de régler la charnière supérieure et inférieure.

Pour régler l'étanchéité de la porte, si ceci est nécessaire, desserrer le boulon (**fig. 3**) et déplacer la porte dans la position désirée. Une fois que le réglage est terminé, serrer de nouveau le boulon.

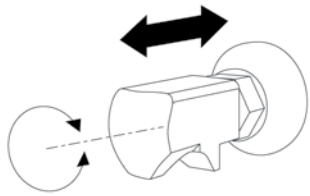


fig. 4

La tige de fermeture de la porte peut être réglée en profondeur afin d'éliminer d'éventuelles fuites de vapeur pendant la cuisson.

Il est possible de régler la pression exercée par la porte sur le joint en vissant la tige pour l'augmenter ou en dévissant la tige pour la diminuer.

A la fin du réglage, serrer de nouveau le boulon en s'assurant d'avoir positionné vers le bas l'ancrage de fermeture de la serrure.

1.4. Branchement hydrique

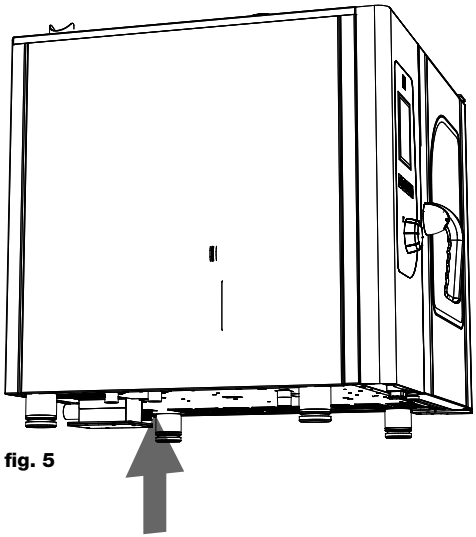


fig. 5

La pression de l'eau doit être au maximum de (250 KPa) 2,5 bar. Si la pression de l'eau du réseau de distribution dépasse cette valeur, il est nécessaire d'installer un réducteur de pression en amont du four.

La pression minimum de l'eau pour un fonctionnement correct du four doit être supérieure à 0,5 bar.

Le four possède une entrée pour l'eau adoucie (**fig. 5**). L'installation d'un adoucisseur-détartreur est fortement conseillée pour ramener la dureté de l'eau à l'entrée de l'appareil dans une plage de tolérance comprise entre 8° et 10° F.

Avant le branchement laisser couler une quantité d'eau suffisante pour nettoyer les canalisations des résidus ferreux éventuels.

Relier la conduite « Eau » au réseau de distribution de l'eau froide spécifique et intercaler un robinet d'arrêt et un filtre.

Vérifier que le robinet soit installé dans un lieu facilement accessible à tout moment par l'opérateur.

Attention : en cas de problème sur le tuyau de remplissage en eau, le remplacer par un tuyau neuf, et ne plus utiliser l'ancien tuyau.

1.5. Branchement de l'évacuation

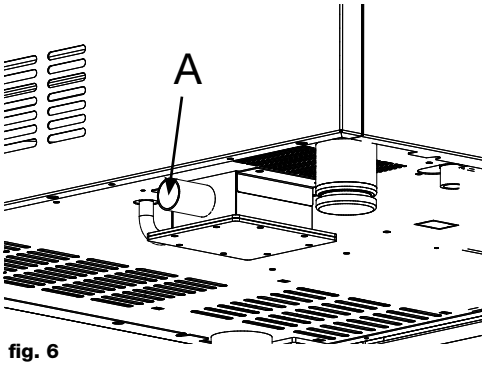


fig. 6

Le four est doté d'un dispositif d'évacuation d'eau, situé sur la partie basse arrière de l'appareil et présente un tube d'un diamètre de 28 mm.

Procéder au branchement du tuyau qui dépasse du dispositif d'évacuation (**fig. 6**, **réf. A**). Le dispositif de d'évacuation est un siphon ; on conseille de brancher le tuyau sur un entonnoir ouvert.

Vérifier que le siphon interne soit plein d'eau et, dans le cas contraire, le remplir en y mettant H_2 avec la vidange présente dans la chambre de cuisson.

1.6. Branchement électrique

MOD SBHE061	NR 000000/01/08		
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ		
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW	1,0
TOT. POWER kW	11,4 CE		IP

fig. 7

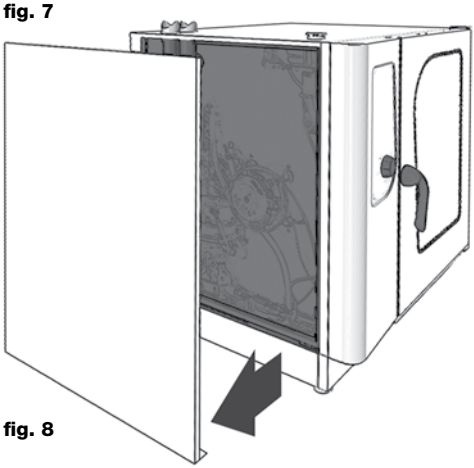


fig. 8

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par les normes en vigueur, doit être dotée d'une efficace mise à la terre. Il est possible de garantir la sécurité électrique de l'appareil uniquement en présence d'une installation électrique aux normes.

Avant d'effectuer le branchement électrique, contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier si elles sont conformes aux exigences de l'appareil indiquées sur sa plaquette technique (**fig. 7**).

Pour la connexion directe au réseau d'alimentation intercaler entre l'appareil et le secteur un dispositif dimensionné en fonction de la charge qui assure la déconnexion et dont les contacts ont une distance d'ouverture qui permet la déconnexion complète des catégories de surtension III, conformément aux règles d'installation ; ce dispositif doit être positionné dans un lieu et de manière à être facilement actionnable à tout moment par l'opérateur.

Tourner l'interrupteur général auquel sera connectée la fiche du câble d'alimentation sur la position 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel professionnellement qualifié que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance consommée par l'appareil.

Dévisser les vis qui fixent le côté gauche du four et l'enlever (**fig. 8**).

Le câble flexible doit être en polychloroprène ou en élastomère synthétique sous gaine équivalente résistante à l'huile.
Utiliser un câble, de section adaptée au chargement correspondant à chaque appareil, comme indiqué sur le tableau (**tab. 1**)

Modèles	SBHE061	SBTE061	SBHE101	SBTE101	SBHE102	SBTE102	SBHE201	SBTE201	SBHE202	SBTE202
Tension	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	11.4	10.4	16.7	15.7	28.3	25.8	33.3	30.8	54.1	51.6
Section câble alimentation (mm^2)	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 4	5 x 4	5 x 6	5 x 6	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 10

Modèles	SBHG061	SBTG061	SBHG101	SBTG101	SBHG102	SBTG102	SBHG201	SBTG201	SBHG202	SBTG202
Tension	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	12+1.4	12+0.4	19+1.7	19+0.7	28+3.3	28+0.8	38+3.3	38+0.8	56+4.1	56+1.6
Section câble alimentation (mm^2)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

tab. 1

1.6. Branchement électrique

Fours électriques	Fours à gaz
L1 L2 L3 N ⏚	L N ⏚ Entre phase et ⏚ **il doit y avoir** une différence de potentiel de 230 V.

tab. 2

fig. 9

Pour effectuer le branchement électrique se référer aux schémas électriques présents en annexe de ce manuel.

Enfiler le câble d'alimentation dans l'orifice serre-câble qui se trouve sur la partie inférieure, à gauche du four.

Brancher le câble au bornier selon les indications reportées sur le **tab. 2**.

Bloquer le câble avec le serre-câble.

La tension d'alimentation machine en marche ne doit pas s'écarter de la valeur de tension nominale de ±10%.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les normes en vigueur. Le branchement doit se faire avec le bornier, situé sur le châssis et marqué avec le symbole **fig. 9**, duquel doit être raccordé un câble de section minimum de 10 mm².

Pour les fours à gaz, attendre que le branchement du gaz de l'appareil soit terminé avant de remonter le côté du four ; pour les fours électriques remonter le côté du four.

1.7. **Branchement du gaz** (seulement pour les fours à gaz)

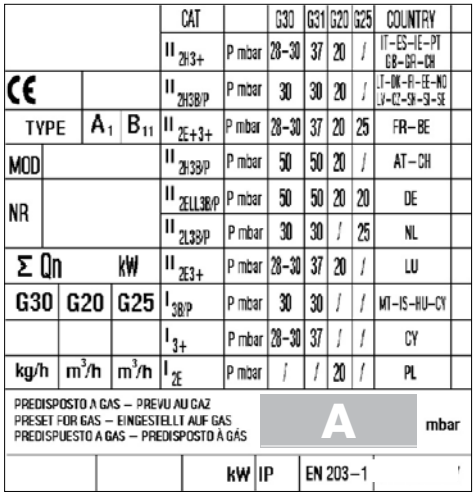

CAT
G30 G31 G20 G25 COUNTRY
II 2H3+ P mbar 28-30 37 20 / IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
CE
II 2H3B/P P mbar 30 30 20 / LT-DK-FI-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE
TYPE A1 B11
II 2E+3+ P mbar 28-30 37 20 25 FR-BE
MOD
II 2H3B/P P mbar 50 50 20 / AT-CH
NR
II 2ELL3B/P P mbar 50 50 20 20 DE
II 2L3B/P P mbar 30 30 / 25 NL
Σ Qn kW
II 2E3+ P mbar 28-30 37 20 / LU
G30 G20 G25
I 3B/P P mbar 30 30 / / MT-IS-HU-CY
I 3+ P mbar 28-30 37 / / CY
kg/h m3/h m3/h
I 2E P mbar / / 20 / PL
PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ
PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS
PREDISPUESTO A GAS – PREDISPOSTO A GÁS
A
mbar
kW IP EN 203-1

fig. 10

Nota bene

Le four est calibré au départ pour le fonctionnement avec le type de gaz spécifié sur l'acte d'achat.

Le type de gaz pour lequel le four est configuré est reporté sur la plaquette technique située sur l'appareil (**fig. 10**, **réf. A**).

Lors de la vérification, s'assurer que les calibrages d'usine effectués sur les brûleurs soient appropriés pour le type spécifique d'installation, à travers l'analyse des gaz produits par la combustion (CO_2 et CO) et la vérification de la portée thermique.

Plus précisément, avec le four en marche à plein régime, les valeurs de CO non dilué présentes à la vidange doivent être inférieures à 1000 ppm. Si l'on trouve la présence de CO non dilué supérieur à ces limites, il sera nécessaire de vérifier les réglages des brûleurs uniquement par un technicien autorisé par le fabricant, qui apportera les modifications nécessaires aux dispositifs qui commandent la combustion et à ses paramètres.

Les données relevées doivent être notées et deviennent partie intégrante de la documentation technique de cet appareil.

Prescriptions pour l'installation

Les opérations d'installation et de mise en fonction du four doivent être effectuées uniquement par un personnel qualifié selon les règlements et les normes en vigueur.

Les installations à gaz, les branchements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur.

Tenir présent que l'air nécessaire pour la combustion de brûleurs est de 2 m^3/h per kW di puissance installée.

Pour les utilisations ouvertes au public, les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité anti-incendie et anti-panique doivent être respectées.

Le branchement au raccord d'alimentation du gaz peut être effectué en utilisant des tuyaux métalliques flexibles, en interposant un robinet d'interception homologué sur un endroit facilement accessible.

Faire attention que le tube flexible métallique de branchement au raccord d'entrée du gaz, ne touche pas les parties surchauffées du four et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion et d'extension.

Utiliser des bandes de fixage conformes aux normes d'installation.

Vérifications à effectuer avant l'installation

Contrôler sur la plaquette technique située sur le côté gauche du four (**fig. 10**, **réf. A**) que l'appareil ait été livré pour le type de gaz disponible chez l'usager.

Contrôler avec les données reportées sur la plaquette technique(**fig. 10**) que la portée du réducteur de pression soit suffisante pour l'alimentation de l'appareil.

Eviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil.

On conseille de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin de garantir un fonctionnement optimal du four.

1.7. Branchement du gaz (seulement pour les fours à gaz)

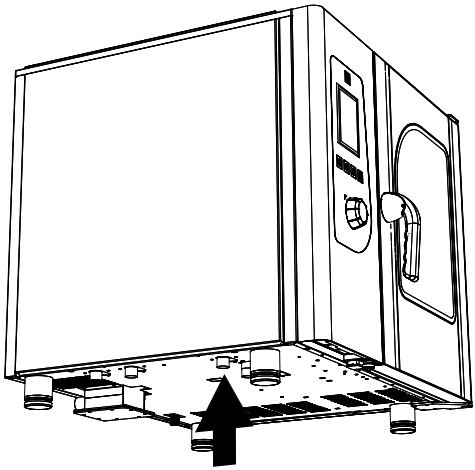


fig. 11

Brancher le four à l'installation d'alimentation à gaz à l'aide d'un tube spécial de G 3/4" avec une section interne de minimum 20 mm de diamètre (**fig. 11**).

Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tube de raccordement indiqué ci-dessus.

Après le raccordement au réseau à gaz, il est nécessaire de contrôler qu'il n'y ait pas de fuites dans les joints et dans les raccords. Utiliser pour cela de l'eau savonneuse et un produit moussant spécifique pour la localisation des pertes.

Il est opportun d'exécuter une fois par an, en conformité avec les normes spécifiques, la maintenance périodique des fours à gaz par un technicien autorisé ; à cette occasion les analyses des gaz combustibles et le contrôle de la puissance thermique doivent être effectués.

1.8. Evacuation des fumées

En respectant les normes pour leur installation, les fours doivent être mis en œuvre dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion.

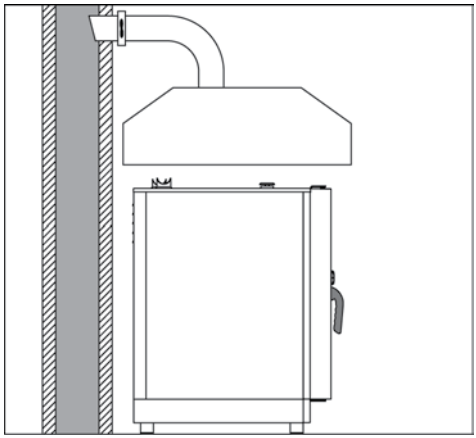


fig. 12

Il est possible de brancher la vidange des fours a l'aide d'un système d'évacuation forcée, comme une cape munie d'aspiration mécanique. Dans ce cas, l'alimentation du gaz de l'appareil doit être contrôlée directement par le système et doit s'interrompre si la portée descend en-dessous des valeurs prescrites. Quand l'appareil est installé, il faut vérifier que sous la hotte aspirante, les indications suivantes soient respectées :

a) le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés générés (voir la norme en vigueur) ;

b) le matériel dont est composé le filtre de la hotte doit pouvoir résister à la température des gaz brûlés qui, à la sortie du convoyeur peut rejoindre les 300°C ;

c) la partie terminant le conduit d'évacuation de l'appareil doit être située à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la cape ;

d) la réadmission des gaz de l'appareil doit se faire seulement manuellement (**fig. 12**).

1.9. Valeurs de fonctionnement de fours à gaz (uniquement pour les fours à gaz)

Capacité thermique nominal

Modèles	SBHG061	SBTG061	SBHG101	SBTG101	SBHG102	SBTG102	SBHG201	SBTG201	SBHG202	SBTG202
Tension	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Puissance absorbée (kW)	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Capacité term. nom. (kW)	12	12	19	19	27	27	36	36	54	54
Section câble alimentation (mm^2)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

Consommation de gaz

	SBxG061	SBxG101	SBxG102	SBxG201	SBxG202
G30 kg/h	0,94	1,49	2,13	2,84	4,26
G20 m^3/h	1,26	2,01	2,86	3,81	5,71
G25 m^3/h	1,47	2,33	3,32	4,43	6,65

Pression du gaz

PAIS	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//

Pression du gaz

PAYS	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

1.10. Mise en fonction et vérification du four

Avant de mettre en fonctions l'appareil, effectuer scrupuleusement tous les contrôles nécessaires pour vérifier la conformité des installations de l'appareil aux normes légales et aux instructions techniques et de sécurité se trouvant dans ce manuel.

En outre s'assurer que les points suivants sont respectés :

- La température de l'endroit où le four est installé doit être supérieure à +4° C.
- La chambre de cuisson doit être vide.
- Tous les emballages doivent être intégralement éliminés, y compris la pellicule de protection sur les parois de l'appareil.
- Les orifices de purge et les fentes d'aération doivent être ouverts et libres de toute obstruction.
- Les pièces du four éventuellement démontées en cours d'installation doivent être remontées.
- L'interrupteur électrique général doit être fermé et les robinets d'arrêt d'eau et de gaz en amont de l'appareil doivent être ouverts.

Essai

l'essai du four s'effectue en effectuant un cycle de cuisson à vide qui permet de vérifier le fonctionnement correct de l'appareil et l'absence d'anomalies et problèmes.

Allumer le four avec l'interrupteur principal **T8** (voir description du tableau de contrôle en annexe).

Programmer un cycle de cuisson avec une température à 150°C, pour une durée de 10 min et une humidité à 5%.

Appuyer sur la touche **T7** « Start/Stop ».

Vérifier attentivement les points suivants :

- En appuyant sur la touche correspondante, les lumières de la chambre de cuisson s'allument et 45 secondes après, si elles ne s'éteignent pas, appuyer de nouveau sur la touche, elles s'éteindront automatiquement.
- Le four s'arrête si la porte est ouverte et se remet à fonctionner quand la porte est refermée.
- Le thermostat de réglage de la température de la chambre de cuisson intervient lorsque la température réglée est atteinte et le/les élément(s) chauffant(s) est/sont momentanément arrêté(s), l'intervention du thermostat est indiquée par l'extinction de la led **L1** sur tableau de contrôle de contrôle du four.
- Le moteur du/des ventilateur(s) effectue(nt) l'inversion automatique du sens de rotation ; l'inversion se fait toutes les 2 minutes environ (temps variable selon le temps de cuisson).
- Sur les fours avec deux ventilateurs dans la chambre de cuisson, les moteurs ont le même sens de rotation.
- Vérifier la fuite d'eau en direction du ventilateur du tube d'introduction d'humidité en chambre de cuisson.
- A la fin du cycle de cuisson, le four émet un signal sonore d'avertissement.

2. Instructions d'utilisation

2.1. Informations préliminaires

L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des locaux fermés et doit être utilisé uniquement pour cette fonction : toute utilisation différente doit être évitée car impropre et dangereuse.

Pendant le fonctionnement surveiller l'appareil.

Avant d'effectuer la cuisson, il est conseillé de préchauffer le four à une température d'environ +30°/+40° C supérieure à celle nécessaire.

fig. 14

Une fois allumé, le four peut se trouver dans deux conditions différentes : « stand-by » (attente) et « start » (fonctionnement). La condition active est signalée par l'état de la led **L6 (fig. 14)** ; si la led est allumée, l'appareil est sous tension et en condition de « stand by », si la led est éteinte (et le display allumé), l'appareil est en « start ».

Le four est équipé d'un display « touche-screen » qui permet un accès immédiat et intuitif à toutes les fonctions. Les paramètres et les configurations de chaque fonction peuvent être programmés en choisissant la fonction sur le display, en sélectionnant la valeur souhaitée à l'aide de la rotation du bouton **M** (**fig. 14**) et en confirmant cette valeur en appuyant de nouveau sur la touche ou le bouton **M**. A l'allumage, le display se présente dans la condition « **menu** » (**fig. 14**).

Les options possibles sont « **Cuisson manuelle** », pour configurer directement les paramètres de cuisson, « **Recettes** », pour utiliser une séquence de cuisson configurée précédemment (**v. page 29**) et « **Service** » .

Le tableau de contrôle du four est équipé d'un unique bouton **M (fig. 14)** pour enregistrer et modifier les paramètres de fonctionnement de l'appareil. Ce bouton peut être aussi appuyé pour sélectionner une fonction ou confirmer un certain paramètre. Le bouton agit sur un encoder numérique et par conséquent, il est à rotation continue (il n'y a pas de butée). Les paramètres réglés par l'encoder varient dans le sens des aiguilles d'une montre en augmentant.

A partir de ce moment là, le four est prêt pour l'usage en condition de « stop » et reste en attente d'input de la part de l'usager.

2.1. Informations préliminaires

fig. 15

Eclairage de la chambre de cuisson

L'éclairage de la chambre de cuisson s'allume en appuyant sur la touche **T8** (**fig. 15**) et s'éteint de la même manière ; l'allumage des lumières est temporisé et se termine automatiquement après 45 secondes.

L'ouverture de la porte du four provoque l'extinction temporaire de l'éclairage ; à la refermeture de la porte, les lumières s'allument de nouveau le temps manquant pour atteindre les 45 secondes.

Start/Stop

La touche **S** (**fig. 15**) permet en alternance de commencer un cycle de cuisson ou terminer un cycle déjà en cours.

Si un cycle de cuisson s'interrompt en avance, avec la touche **S** « Start/Stop », aucun signal sonore n'est émis.

Avec la même touche, il est possible d'enlever les alarmes et le signal de fin de cuisson.

Extinction

Le four s'éteint en appuyant sur l'interrupteur principal **L6** (**fig. 15**).

Les robinets d'interception d'eau et de gaz situés en amont de l'appareil sont fermés.

Au moment de l'extinction du four, il peut arriver que la ventilation du local technique situé derrière le tableau de bord reste en fonction pour finaliser le refroidissement.

2.2. Choix de la modalité de cuisson

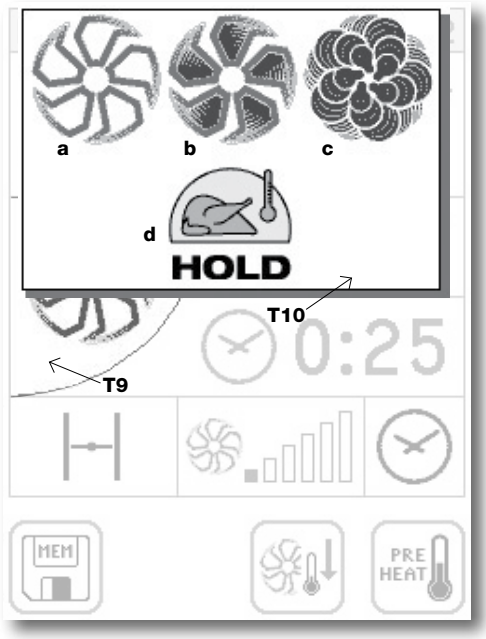


fig. 16

Du**Menu** initial (**fig. 15**), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité **Manuelle** en appuyant sur la touche **T1** (**fig. 15**). Sélectionner ensuite la modalité de cuisson en appuyant la touche **T9** (**fig. 16**) ; le display ouvre une fenêtre de sélection **T10** (**fig. 16**) avec les quatre choix de modalités : **a** = convection, **b** = mixte convection/vapeur, **c** = vapeur, **d** = maintien (**fig. 16**). Sélectionner la modalité désirée en appuyant sur le display **T10** (**fig. 16**). La confirmation du paramètre configuré peut s'effectuer en appuyant sur le bouton **M** (**fig. 17**) de l'encoder.

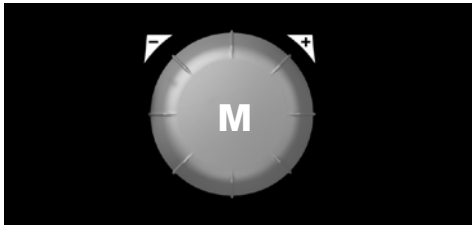


fig. 17

2.3. Configuration de la température

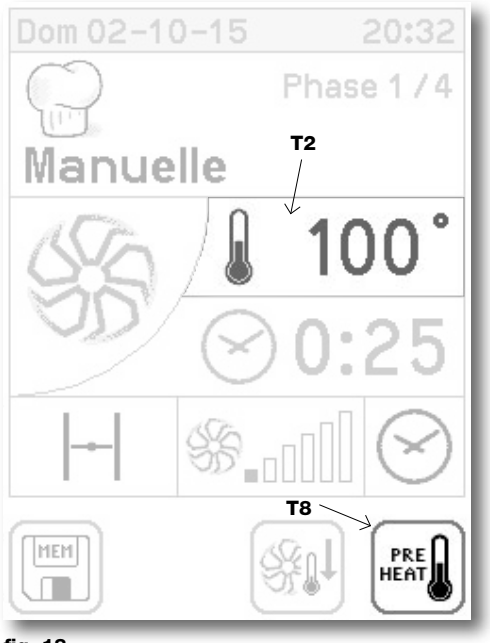


fig. 18

Sélectionner la configuration de la température sur le display (**T2 - fig. 18**) et choisir la température en tournant le bouton **M**. Confirmer en appuyant sur le bouton **M** ou le display **T2**.

Le four peut atteindre et maintenir des températures qui vont de +30° à +300° C.

Préchauffage du four

Une fois que la température de cuisson est configurée, la fonction de préchauffage du four peut être sélectionnée en appuyant sur la touche **T8 (fig. 18)** : en phase de préchauffage la touche **T8** devient de couleur rouge. Le four détermine la température de préchauffage, lorsqu'elle celle-ci est atteinte, un signal acoustique se déclenche.

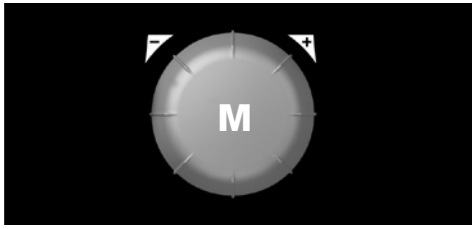


fig. 19

2.4. Configuration du temps

fig. 20

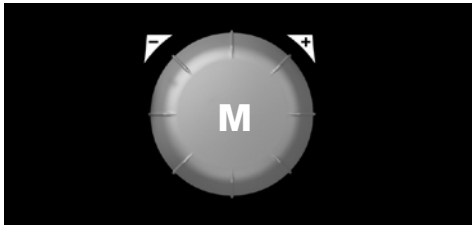


fig. 21

Du **Menu** initial (**fig. 14**), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité **Manuelle** en appuyant sur la touche **T1** (**fig. 14**). Sélectionner donc la configuration temps en appuyant sur la touche**T3** du display (**fig. 20**) et le programmer en tournant le bouton **M**. La confirmation du paramètre configuré peut s'effectuer en appuyant de nouveau sur la touche **T3** ou en appuyant sur le bouton **M** (**fig. 21**) de l'encoder.

Le four peut gérer les cycles de cuisson qui vont de 1' à 120'.

Le temps de cuisson est calculé à partir de l'instant où on appuie sur la touche **S** « Start » (**fig. 14** - page 13) et il est interrompu temporairement lors de l'ouverture de la porte ou par une alarme non grave.

En cas d'alarme grave, au contraire, le cycle de cuisson est interrompu définitivement et une fois que le problème qui a déclenché l'alarme est résolu, le cycle ne peut pas reprendre où il a été interrompu ; dans ce cas là un autre cycle de cuisson doit être configuré.

A l'expiration des minutes programmées, le four s'arrête automatiquement, en se mettant en « stand by », et un signal sonore d'environ 15 secondes est émis.

Le cycle de cuisson peut être aussi effectué sans pré-établir un temps de cuisson. Pour configurer la cuisson manuelle (sans limite de temps), diminuer le temps configuré à l'aide du bouton **M** de l'encoder jusqu'à descendre en-dessous de 0' ; de cette manière sur le display **T3** apparaîtra « **INF** ».

2.5. La fonction steamtuner - Configuration du pourcentage d'humidité - Humidificateur direct

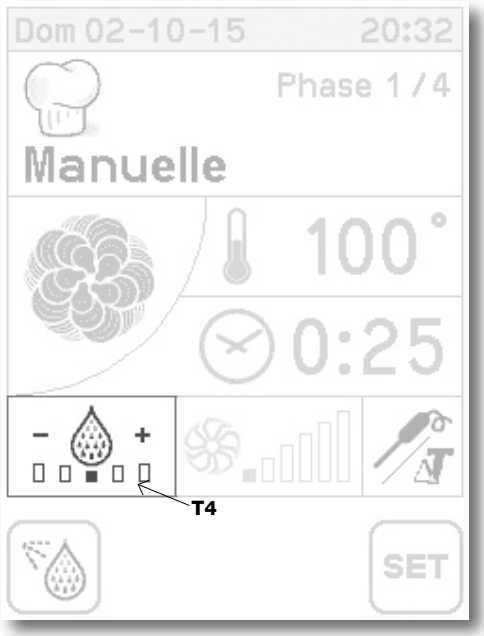


fig. 22

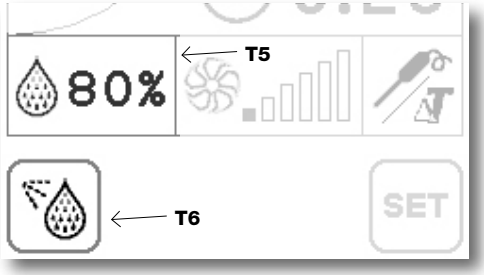


fig. 23

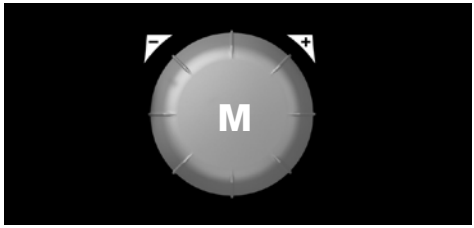


fig. 24

Du **Menu** initial (**fig. 14**), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité **Manuelle** en appuyant sur la touche **T1** (**fig. 14**). En sélectionnant une modalité de **cuisson à vapeur** on active la fonction **steamtuner T4** (**fig. 22**). Le sélecteur en position centrale indique le réglage optimal de la vapeur dans la chambre de cuisson qui garantit une saturation de la chambre de cuisson à 100% d'humidité. Il est possible de régler la qualité de la vapeur présente dans la chambre en appuyant sur les touches **+** ou **-** selon la cuisson souhaitée. En déplaçant le sélecteur vers le **+** on obtiendra une vapeur plus « mouillée » (par ex. pour la cuisson de pommes de terre pour purée) ; au contraire, en se déplaçant vers le **-** la vapeur sera plus « sèche » (par ex. pour la préparation d'une crème catalane).

En modalité de cuisson **mixte convection-vapeur** il est possible de configurer le pourcentage d'humidité présente dans la chambre de cuisson en appuyant sur la touche **T5** et en tournant le bouton **M** de l'encoder dans le sens des aiguilles d'une montre progressivement.

En modalité de **cuisson à convection** il est au contraire possible de mettre manuellement de l'humidité dans la chambre de cuisson à l'aide de la fonction **Humidificateur** en gardant appuyée la touche correspondante **T5** (**fig. 23**).

2.6. Configuration de la vitesse de rotation du/des ventilateur(s)

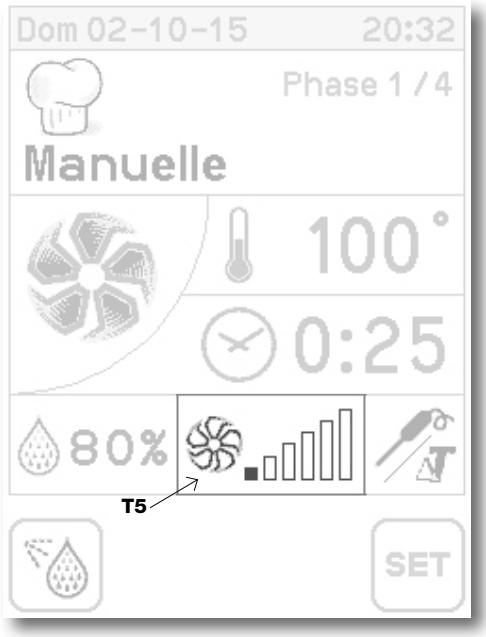


fig. 25

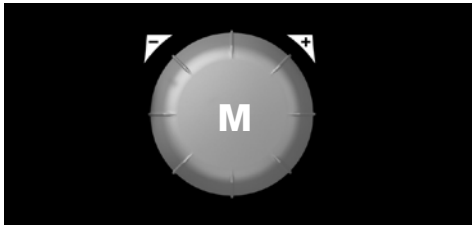


fig. 26

Du **Menu** initial (**fig. 14**), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité **Manuelle** en appuyant sur la touche **T1** (**fig. 14**). Sélectionner ensuite la configuration vitesse de rotation du/des ventilateur(s) en appuyant sur la touche correspondante **T5** (**fig. 25**) ; en tournant le bouton **M** (**fig. 26**) l'histogramme de l'indicateur s'allume. La confirmation du paramètre configuré peut s'effectuer en appuyant de nouveau sur la touche **T5** ou en appuyant sur le bouton**M** (**fig. 26**) de l'encoder ; le display passe à la modalité de visualisation du paramètre de vitesse de rotation du/des ventilateur(s) configuré.

Le four a 6 vitesses de rotation du/des ventilateur(s), programmables par l'utilisateur.

Remarque : en modalité **cuisson à vapeur** il n'est pas possible de régler la vitesse du ventilateur qui est géré directement par le four même. Si l'on souhaite régler manuellement la vitesse du ventilateur en cuisson vapeur, configurer la modalité **mixte vapeur avec 100% d'humidité**.

2.7. Cuisson avec sonde à cœur - ΔT

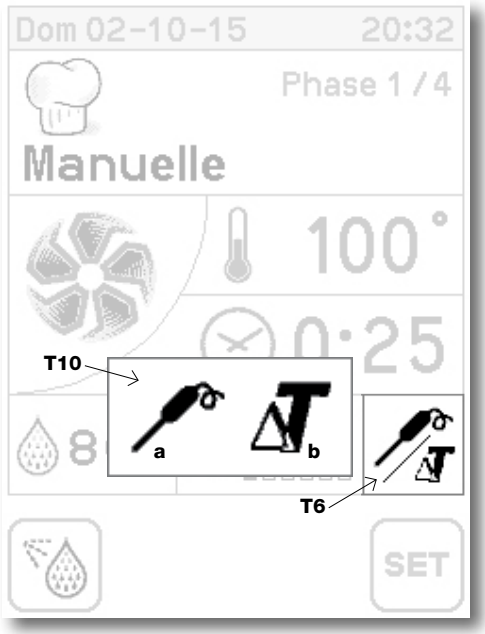
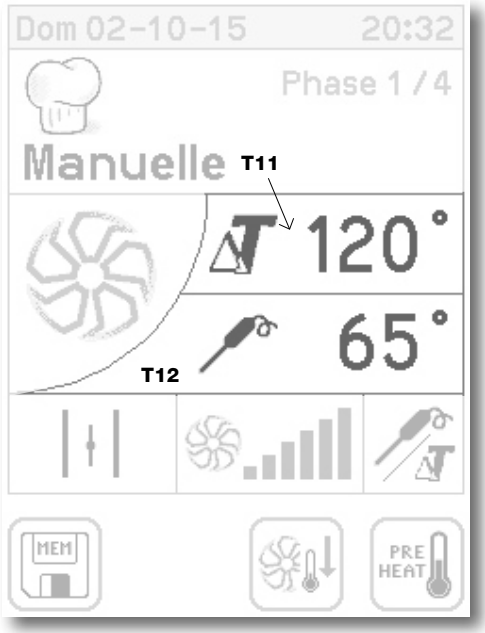


fig. 27 △



▽ **fig. 28**

Du **Menu** initial (**fig. 14**), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité **Manuelle** en appuyant sur la touche **T1** (**fig. 14**). Sélectionner donc l'option « **Spillone (Sonde à cœur)/ΔT** » en appuyant sur la touche correspondante **T6** (**fig. 27**) ; le display ouvre une fenêtre de sélection **T10** (**fig. 27**) avec les deux options : **a** = spillone (sonde à cœur), **b** = ΔT (**fig. 27**). Sélectionner la modalité désirée en appuyant sur le display **T10** (**fig. 27**).

En fonction de la modalité sélectionnée, sur le display s'activera le cadre de sélection de la température (**T11 - T12 - fig. 28**). La modalité spillone (sonde à cœur) détermine le temps de cuisson en fonction de la température enregistrée par la sonde à cœur : une fois que la température de la chambre et de la sonde à cœur est sélectionnée, la cuisson s'arrêtera au moment où la température du produit en cuisson enregistrée par la sonde à cœur rejoindra la valeur configurée.

La modalité Δ**T** détermine au contraire la température de la chambre de cuisson en fonction de la température détectée par la sonde à cœur : en configurant une valeur de Δ**T** égale par exemple à 60°C, la température dans la chambre se maintiendra constamment supérieure de 60°C par rapport à celles détectées au cœur du produit. La cuisson s'arrêtera au moment où la température du produit en cuisson réglée par la sonde à cœur atteindra la valeur configurée.

Configurer la température désirée en tournant le bouton **M** de l'encoder dans le sens des aiguilles d'une montre croissant ; confirmer la sélection en appuyant sur le bouton **M**.

Remarque:

Comment positionner la sonde à aiguille:

La sonde à aiguille doit être positionnée en la faisant pénétrer dans l'aliment à cuisiner de façon à insérer la pointe au coeur de la partie la plus grosse du produit.

Utilisation des cuissons ΔT:

Les cuissons en modalité ΔT sont particulièrement indiquées pour la cuisson des rôtis de moyennes/grandes dimensions. Ce type de cuisson est effectuée en maintenant une température dans la chambre plus basse des cuissons traditionnelles et avec des temps plus longs en augmentant la tendresse du produit final et en diminuant en même temps la perte de poids de l'aliment.

Nous conseillons de configurer une température ΔT de:

- 40°C pour les rôtis de viande rouge avec une température au coeur entre 45°C et 55°C;
- 50°C pour les rôtis de viande blanche avec une température au coeur entre 75°C et 85°C;

2.8. Cuisson multi-niveau avec Rack Control

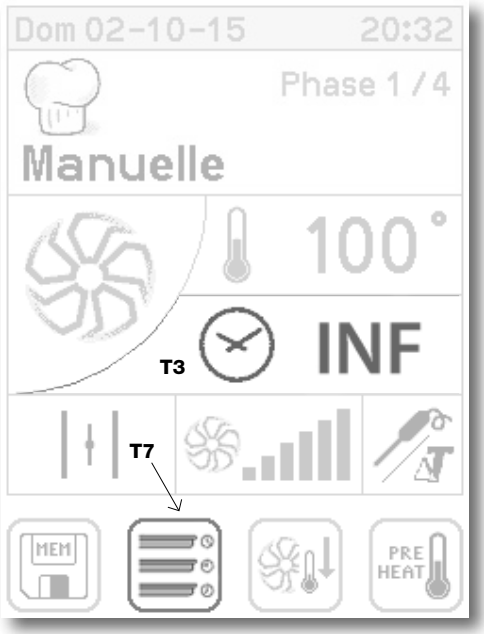
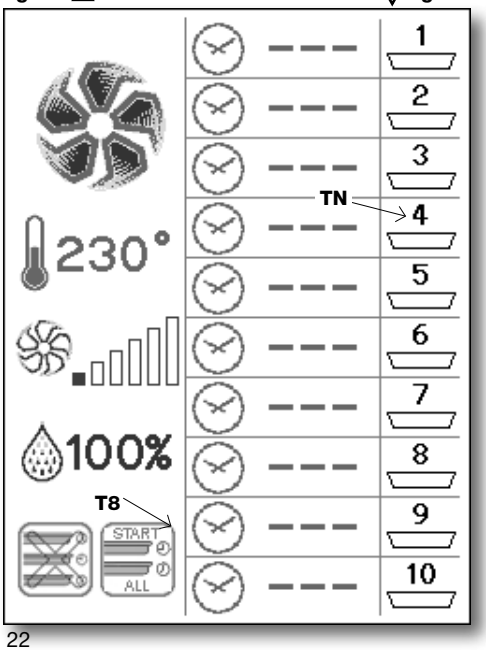


fig. 30 △

Du **Menu** initial (**fig. 14**), s'il n'est pas encore actif, on entre en modalité **Manuelle** en appuyant sur la touche **T1** (**fig. 14**). Sélectionner ensuite la modalité de cuisson Rack Control en appuyant sur la touche correspondante **T7** (**fig. 30**) ;

Vérifier que le temps (touche **T3-fig. 30**) soit configuré sur infini.



▽ fig. 31

L'affichage de la page-écran de gestion Rack Control (**fig. 31**) permet de gérer de façon différenciée les temps de cuisson de chaque plat à four : pour chaque plat à four, il est possible de configurer un temps de cuisson différent (**fig. 32**). De plus, si la sonde à cœur est présente, il est possible de configurer un niveau en modalité Sonde à cœur (v. page 19).

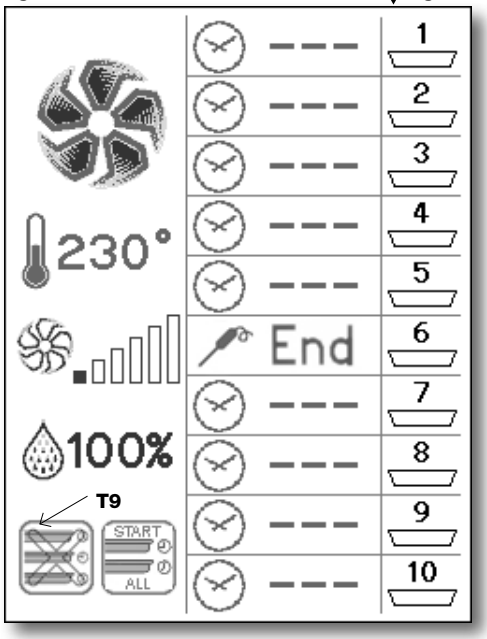
Dans la partie gauche du display, il est possible de configurer les paramètres de Modalité de cuisson, Température, Vitesse des ventilateurs, Humidité avec les mêmes modalités que la page-écran principale.

Les minuteurs des niveaux peuvent être mis en marche séparément en appuyant sur la touche numérotée à droite (**TN** - **fig. 31)** ou simultanément en appuyant sur la touche **T8** (**fig. 32**).

2.8. Cuisson multi-niveau

fig. 32 △

La mise en marche effective des minuteurs a lieu seulement à la fin de la phase de préchauffage et elle est signalée par le changement de couleur du symbole du niveau (**TN** - **fig. 31**).



▽ **fig. 33**

Un signal acoustique et le texte End signalent la conclusion du temps de cuisson du niveau.

Il est possible de sortir de la modalité Multilevel en gardant appuyé pendant 3 s. la touche **T9** (**fig. 33**).

Pour mettre à zéro les configurations dans la page-écran Multilevel, sortir en appuyant sur la touche **ESC** (**fig. 14**).

2.9. Maintien

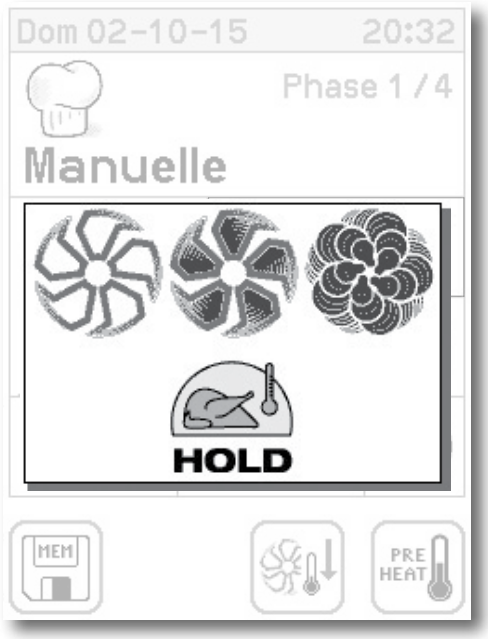


fig. 34

La fonction Maintien (HOLD) permet de garder chauds les produits à la fin du cycle de cuisson. Par exemple, à la fin d'une cuisson nocturne, les produits sont gardés à une température de sécurité jusqu'au retour de l'opérateur à la cuisine.

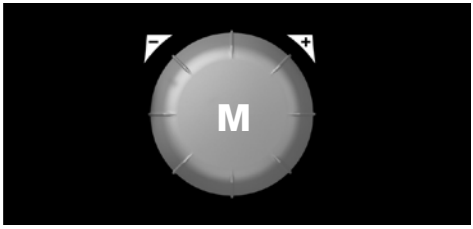


fig. 35

2.10. Refroidissement en cuisson

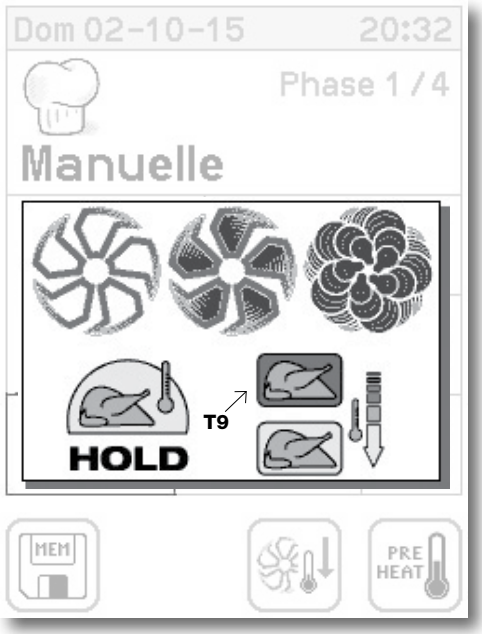


fig. 36 △

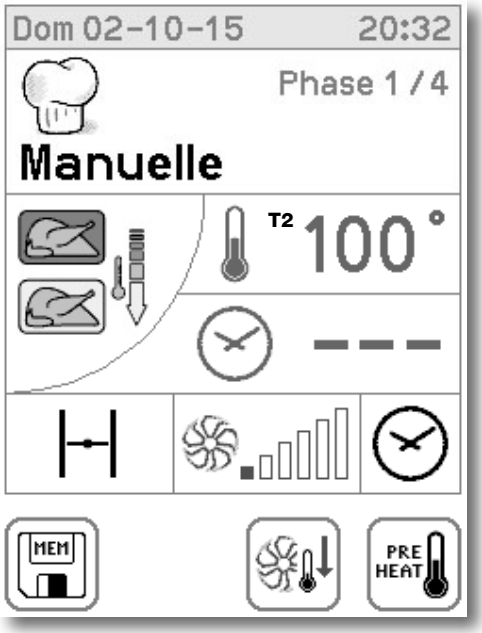
Le refroidissement en cuisson permet de configurer une phase intermédiaire à deux phases d'un programme de cuisson pour baisser la température dans la chambre.

A la fin de la première phase, au cas où l'on souhaite configurer une phase suivante de cuisson à basse température, il est possible de baisser la température de la chambre jusqu'à 100°C ; une fois cette température atteinte, la phase suivante se mettra en marche automatiquement.

1) Sélectionner la modalité de refroidissement **T9 (fig. 36)**.

2) Configurer la température **T2 (fig. 37)** à laquelle on souhaite que le four arrive avant de commencer la phase suivante.

remarque : la modalité refroidissement automatique peut être sélectionnée à partir de la 2ème phase.



▽ fig. 37

2.11. Refroidissement chambre de cuisson

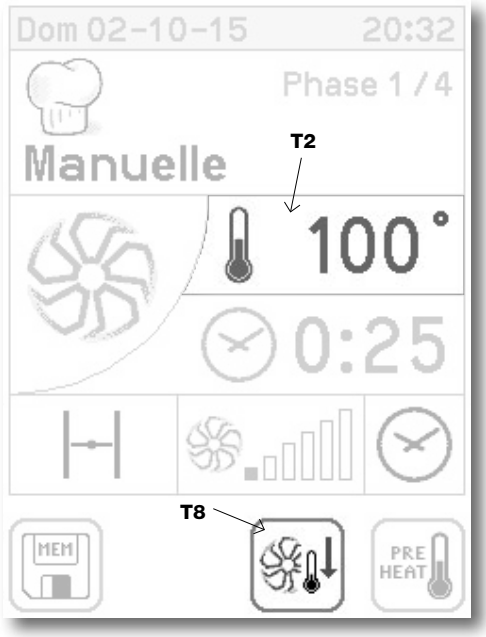


fig. 38

La fonction de refroidissement permet à l'opérateur de faire descendre rapidement la température de la chambre de cuisson.

Pour effectuer un cycle de refroidissement de chambre de cuisson, per le **Menu** initial (**fig. 14**), si elle n'est pas déjà active, on entre dans la modalité **Manuelle** en appuyant sur la touche correspondante **T1** (**fig. 14**). Il est alors possible d'ouvrir ou de fermer la porte du four, selon le type de refroidissement que l'on souhaite effectuer, et en appuyant sur la touche **T8** (**fig. 38**) puis **Start** on fait démarrer le cycle. Pendant le refroidissement le(s) ventilateur(s) tourne(nt) à la vitesse 6. Dans cette phase, il n'est pas possible d'intervenir manuellement pour fermer la vanne.

Le cycle de refroidissement commence uniquement si la température de la chambre de cuisson est supérieure à 65°C et se termine lorsque la température arrive à 50°C ou lorsqu'on appuie sur la touche **T8** ou sur la touche **Stop**. Au terme du refroidissement, la soupape d'échappement de l'humidité se ferme automatiquement.

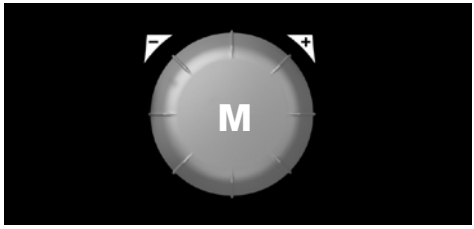


fig. 39

2.12. Soupape d'évacuation de l'humidité

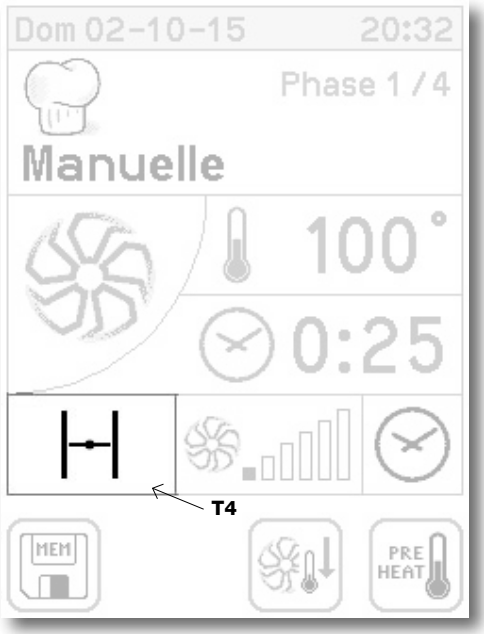
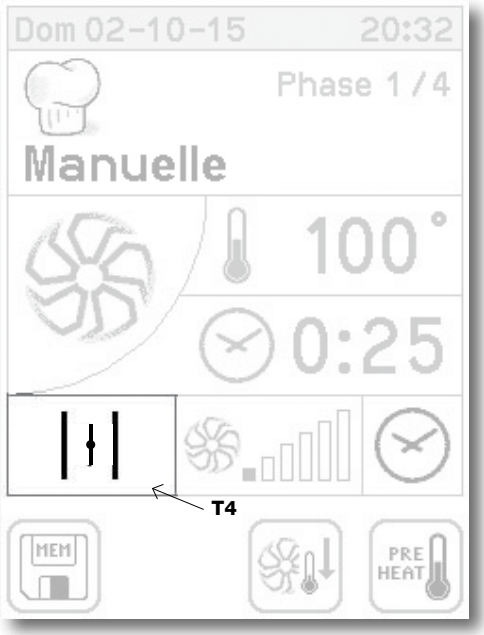


fig. 40 △



▽ **fig. 41**

L'évacuation d'humidité a la fonction d'éliminer l'humidité qui peut se former dans la chambre pendant le cycle de cuisson.

A l'allumage du four, la soupape est toujours fermée.

A la fin du cycle de cuisson,la soupape reste dans la position dans laquelle elle se trouve.

En appuyant sur la touche **T4** (**fig. 40**) on commande l'ouverture ou la fermeture des soupapes d'évacuation de l'humidité.

Pendant que la soupape manœuvre, il n'est pas possible de lancer une nouvelle commande.

L'ouverture de la soupape est signalée par le changement d'état de la touche **T4** (**fig. 41**).

Même avec la soupape fermée, il n'y a aucun risque de surpressions dans la chambre de cuisson car elles sont contrôlées par l'évacuation.

Lors du refroidissement de la chambre de cuisson, l'état de la soupape est obligatoirement ouvert et il n'est pas possible de changer son état manuellement. Au terme du refroidissement, la soupape se ferme automatiquement.

Il est possible d'actionner la vanne papillon uniquement en modalité de cuisson à convection, dans les autres, l'ouverture est automatique.

2.13. Mémorisation et gestion des recettes

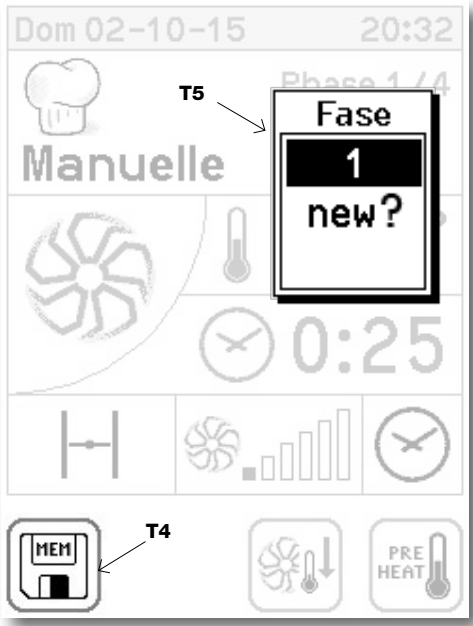
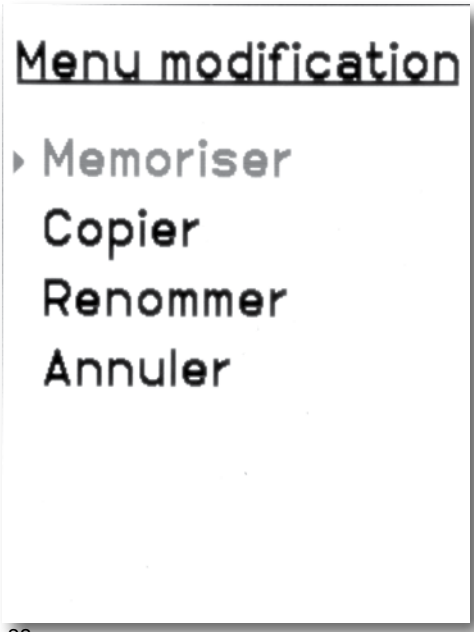


fig. 42 △

▽ fig. 43



Chaque phase de cuisson précédemment illustrée, peut être mémorisée pour composer une recette.

Une fois que la configuration de la phase est terminée, appuyer sur la touche **T5 - Phase (fig. 42)**. On accèdera ainsi au menu déroulant transparent **T5 (fig. 42**).

La confirmation de la mémorisation de la recette peut être effectuée en appuyant sur le display ou à l'aide du bouton **M** (**fig. 44**).

Effectuer donc la configuration de la phase successive et procéder à la relative mémorisation en sélectionnant « **new** » en tournant le bouton **M** (**fig. 44**).

Une fois complétée la recette, procéder à la mémorisation en appuyant sur la touche **T4 (fig. 42**). On accèdera au **Menu modification** (**fig. 43**).

Confirmer avec la touche **M (fig. 44)**.

Attention :

- Si le temps de cuisson est configuré sur INF (infini), il ne sera pas possible de configurer la phase successive, du moment que la phase 1 n'a pas de fin.

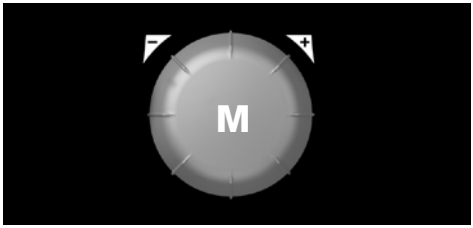


fig. 44

2.13. Mémorisation et gestion des recettes

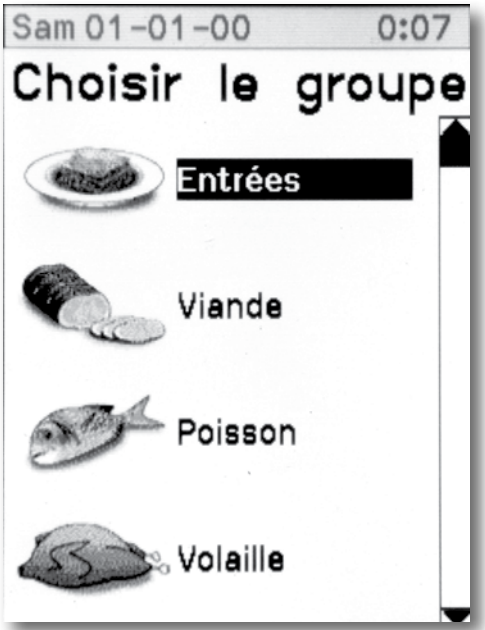
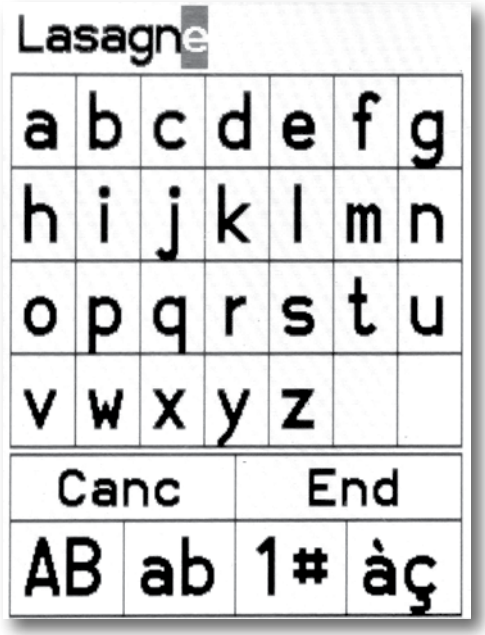


fig. 45 △

▽ fig. 46



Il faut alors choisir le sélection du groupe dans lequel mémoriser la recette (**fig. 45**). Choisir le groupe en tournant le bouton **M** et confirmer le choix en appuyant sur le nom de la recette ou la touche **M** (**fig. 47**).

Composer le nom à donner à la recette à l'aide du clavier alphanumérique et confirmer en appuyant sur la touche **End** (**fig. 46**).

La confirmation de la mémorisation de la recette se fait par l'apparition de la page-écran de mise en route de la recette.

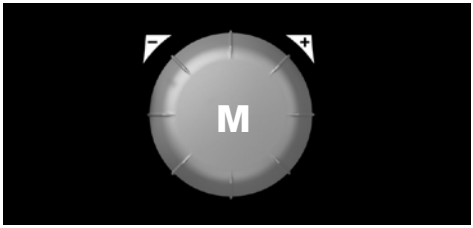
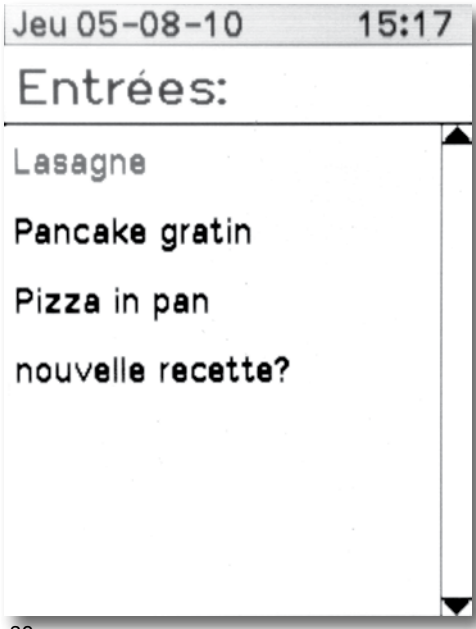


fig. 47

2.13. Mémorisation et gestion des recettes

fig. 48 △



▽ fig. 49

Pour charger une recette enregistrée précédemment dans la mémoire du four, accéder au menu Recettes par le menu principal. Choisir le groupe auquel la recette appartient (**fig. 48**). Sélectionner la recette souhaitée en tournant le bouton **M** et confirmer le choix en appuyant sur le nom de la recette ou la touche **M** (**fig. 50**).

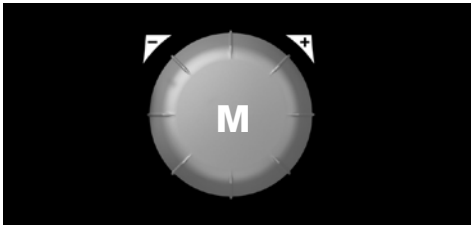


fig. 50

3.1. Lavage manuel

fig. 51 △

▽ fig. 52

Le menu SERVICE, joignable par le Menu principal (**fig 14** - pag. 13), permet d'accéder aux principales fonctions de maintenance ordinaire et de configuration d'utilisation du four.

La sélection de la fonction choisie est effectuée en tournant le bouton **M** (**fig. 53**), et en appuyant dessus pour la confirmation.

LAVAGE MANUEL (fig. 51) autorise le lavage manuel de la chambre de cuisson. Le cycle de lavage est composé de 4 phases :

- la première phase dure 5', dans la chambre se produit de la vapeur pour humidifier les surfaces ;
- au signal sonore qui confirme l'achèvement de la première phase, ouvrir la porte du four et vaporiser les parois de la chambre avec un détergent spécial fours. NE PAS UTILISER DES PRODUITS A BASE DE CHLORE ;
- fermer la porte du four. Un nouveau cycle de vapeur commence ;
- au signal sonore, ouvrir la porte du four et rincer abondamment en utilisant la douchette.

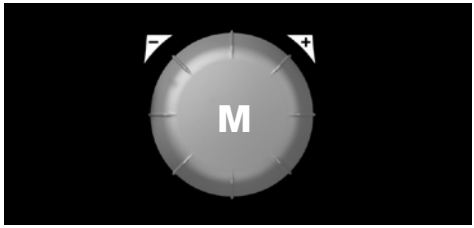


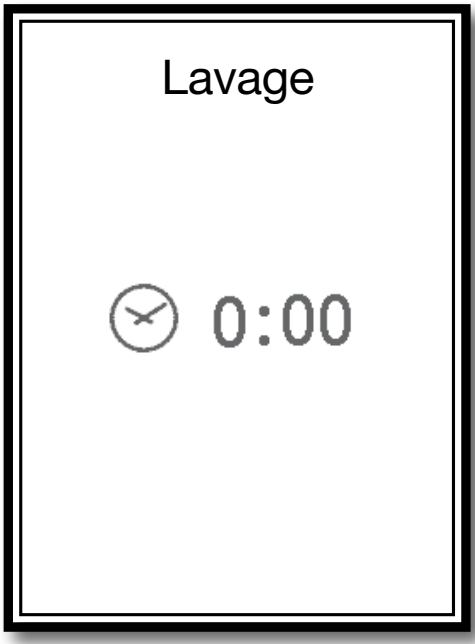
fig. 53

3. Menu Service

3.1. Lavage automatique

fig. 54 △

Sur les fours équipés de fonction Lavage automatique, les phases ci-dessus se font en mode automatique. Avec ce type de fours, pour effectuer le lavage, brancher l'aspiration de la pompe à un bidon de détergent et sélectionner **Lavage (fig. 51)**. Les 4 niveaux de lavage automatique (Hard, Intense, Normal, Soft) doivent être sélectionnés en fonction du degré de nettoyage nécessaire pour enlever les résidus de cuisson dans la chambre (Hard=nettoyage profond, pour la saleté très résistante, Soft=lavage léger).



▽ fig. 55

Il est possible d'interrompre le lavage à tout moment, en appuyant la touche **S** (**fig. 14** - page 13) jusqu'au chargement du détergent. Après le chargement, il faudra attendre la fin du cycle de lavage.

3.2. Désincrustation

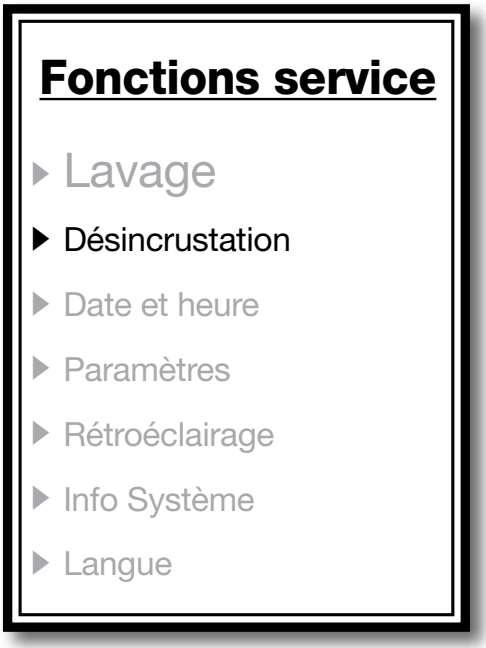


fig. 56 △

Après 350 heures de fonctionnement du boiler, il faut procéder à la **Désincrustation (fig. 56)**.

Dévisser le bouchon de fermeture du petit tube situé à l'intérieur de l'évacuation des vapeurs **(fig. 57)** et, à l'aide d'un entonnoir, verser 0,4 litres de vinaigre à l'intérieur.

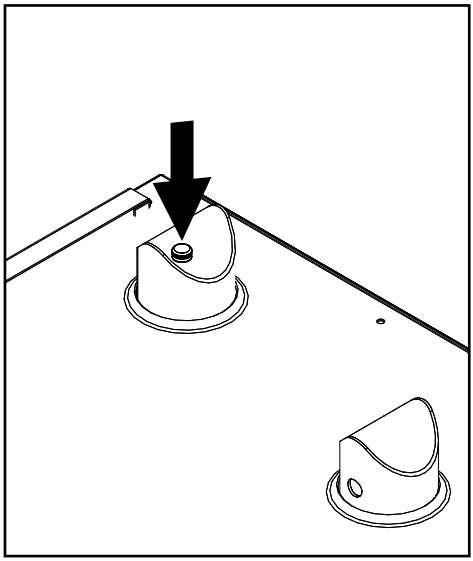
Pour faire démarrer le processus de décrassage appuyer sur **Start**.

Le processus dure environ 6 heures.

L'échéance périodique du cycle de désincrustation doit être définie en fonction de la dureté de l'eau. Plus l'eau est calcaire, plus les cycles de désincrustation devront être fréquents.

Pour réduire l'accumulation d'incrustations, il est conseillé d'utiliser un adoucisseur d'eau.

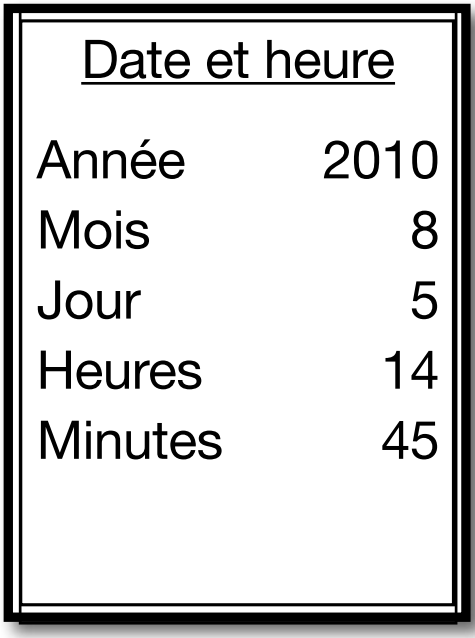
▽ **fig. 57**



3.3. Date et heure

fig. 58 △

La fonction **Date et heure (fig. 58)** permet de configurer les paramètres de la date et de l'heure courantes pour l'usage du four.



▽ fig. 59

3.4. Paramètres

fig. 60 △

Il est possible d'accéder à la fonction **Paramètres (fig. 60)** avec seulement l'insertion d'un mot de passe numérique, sélectionnée avec le bouton M.

La configuration et la modification des paramètres de fonctionnement du four doit être effectuée par un personnel spécialisé.

▽ **fig. 61**

3.5 Rétroéclairage

La fonction **Rétroéclairage (fig. 61)** permet de configurer le niveau d'éclairage du display.

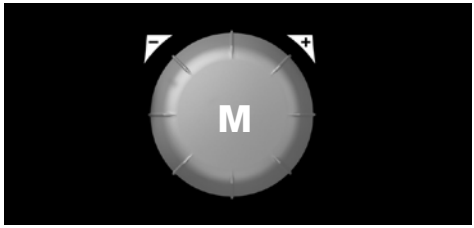


fig. 62 △

3.6. Info Système

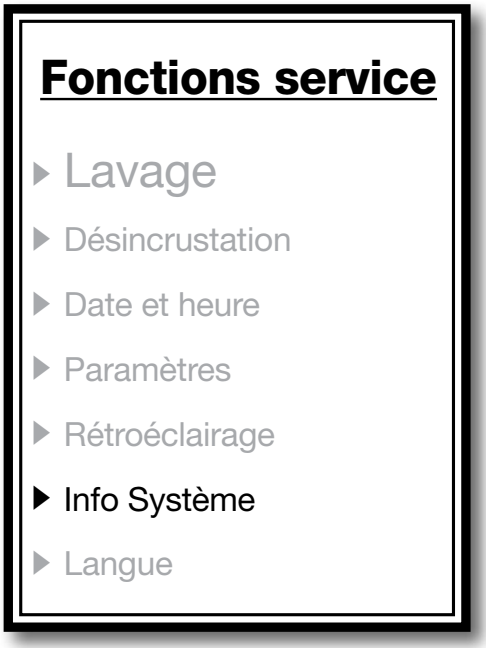
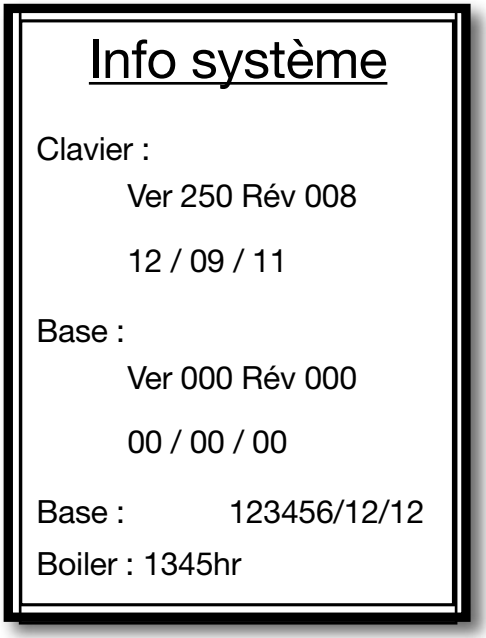


fig. 63 △

Les **Info système (fig. 63)** se réfèrent à la version du logiciel de contrôle du four actuellement installée.

En plus du numéro de série du four, il est possible de consulter les Info système pour connaître les heures de travail du four depuis la dernière désincrustation du boiler.

▽ fig. 64



3.7. Langue

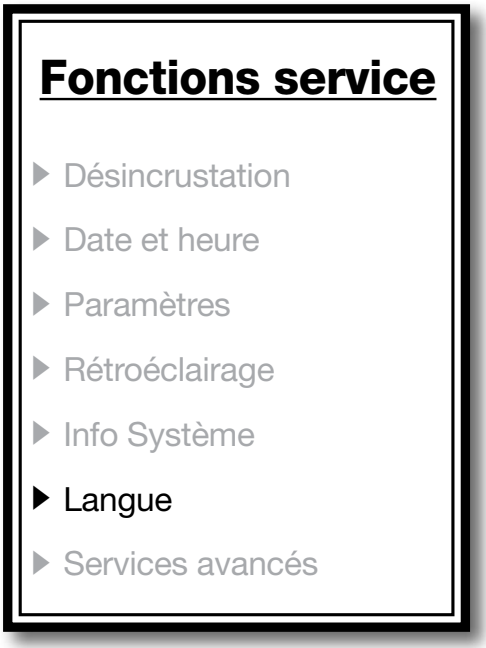


fig. 65 △ ▽ fig. 66

Avec la fonction **Langue (fig. 65)** il est possible de sélectionner la langue de visualisation des messages sur le display.

3.8. Services avancés

fig. 67 △

La fonction **Services avancés (fig. 67),** protégée par un mot de passe numérique programmable à l'aide du bouton M, permet d'accéder aux fonctions de test réservées au personnel technique qualifié.

▽ fig. 68

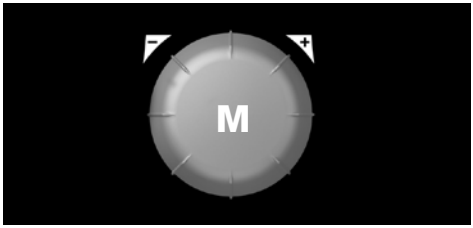


fig. 69 △

3.9. Importer/Exporter recettes

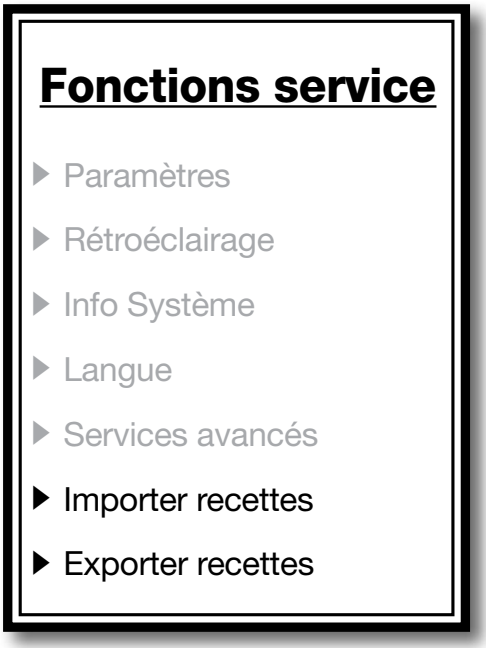


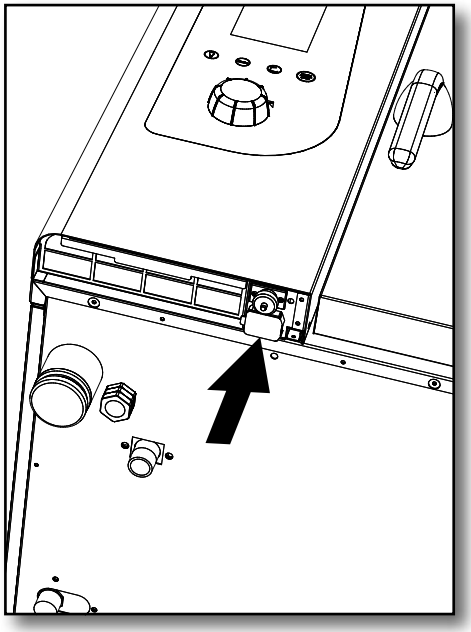
fig. 70 △

En insérant une clé USB dans le port USB placé sous le panneau de commandes **(fig. 71)** il est possible d'activer les fonctions d'importation et d'exportation des recettes.

La fonction **Importer recettes (fig. 70)** permet de charger dans la mémoire du four les recettes précédemment configurées sur PC ou exportées d'un autre four.

La fonction **Exporter recettes (fig. 70)** permet de charger sur la clé USB les recettes précédemment enregistrées dans la mémoire du four.

▽ **fig. 71**



4. Maintenance

4.1. Nettoyage

En fin du travail, nettoyer l'appareil pour des motifs d'hygiène et pour éviter les pannes de fonctionnement.

Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression. De la même façon, pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser des pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun ; il est possible le cas échéant d'utiliser une lame en acier inoxydable, en la frottant dans le sens du polissage des tôles.

Attendre que l'enceinte de cuisson soit froide.

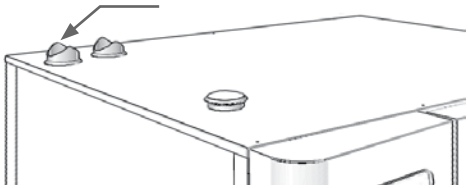
Retirer les cloisons porte-grilles.

Retirer les résidus manuellement et mettre les éléments amovibles dans un lave-vaisselle.

Pour nettoyer la chambre de cuisson utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces doivent être abondamment rincées, en veillant à ne pas laisser de résidus de détergent.

Pour nettoyer les éléments externes du four, utiliser un linge humide et un détergent non agressif.

4.2. Evacuation de l'humidité



L'évacuation de l'humidité élimine les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Contrôler qu'elle soit toujours propre et libre d'obstructions.

4.3. Nettoyage de la vitre

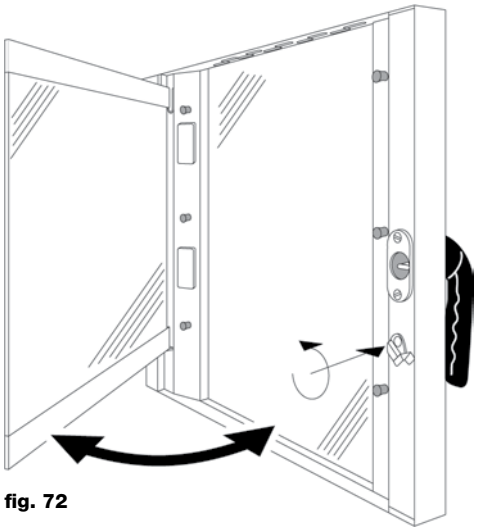


fig. 72

Le nettoyage de la vitre de la porte peut être effectué aussi bien sur le côté externe qu'interne. Pour cette opération, il faut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre l'arrêt qui maintient en position la vitre interne (**fig. 72**) et une fois que la vitre est ouverte, il faudra la nettoyer avec le détergent adéquat. Des matériels abrasifs ne doivent jamais être utilisés.

La vitre doit être ensuite refermée de façon correcte et bloquée en position, en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre l'arrêt correspondant.

4.4. Nettoyage du filtre d'aération du tableau de bord

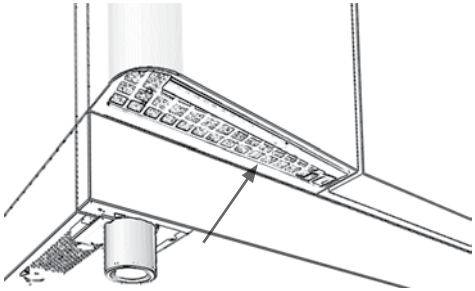


fig. 73

Le nettoyage du filtre d'aération du tableau de bord du four (**fig. 73**) doit être effectué au moins une fois par mois en lavant le filtre à la main avec de l'eau et du savon.

Pour enlever le filtre, tirer vers le bas avec les doigts en forçant sur le point d'appui correspondant.

Il est opportun de remplacer le filtre chaque année et plus fréquemment si le four est utilisé dans des espaces où il y a une forte concentration de farine ou de substances similaires.

Dans chaque cas, le filtre est remplacé quand il est usé ou abimé ; il faut demander la pièce de rechange au fournisseur.

5. Composants de contrôle et de sécurité

5.1. Electrovanne

L'électrovanne est le dispositif qui distribue l'eau dans les temps et les modes programmés

5.2. Micro-interrupteur magnétique de la porte

Le micro-interrupteur de porte est le dispositif qui interrompt le cycle de cuisson du four au moment de l'ouverture de la porte.

A la fermeture suivante de la porte le cycle interrompu reprend normalement.

Ne pas actionner ce dispositif manuellement avec la porte du four ouverte.

5.3. Protection thermique du moteur

Le moteur du ventilateur est muni d'une protection thermique incorporée qui en interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe.

La reprise du fonctionnement du moteur est automatique et a lieu dès que la température s'abaisse et revient dans les limites de sécurité.

5.4. Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson

Si la température de la chambre de cuisson atteint les 350°C, le thermostat de sécurité interrompt l'alimentation des éléments chauffants du four.

Ce dispositif de sécurité peut être rétabli seulement par un technicien du service d'assistance car des contrôles ultérieurs sont nécessaires.

5.5. Contrôle de la flamme (présent seulement sur les fours à gaz)

Le contrôle de flamme, avec l'électrode correspondant, garantit le fonctionnement normal du/des brûleur/s.

En cas d'extinction accidentelle ou de défaut de fonctionnement du/des brûleur/s, le système se met en erreur non grave, l'alimentation du gaz est fermée et le cycle de cuisson est temporairement interrompu dans l'attente de l'intervention de l'opérateur. Sur le display s'affiche le message principal d'alarme non grave « GAZ », si le problème se réfère à l'unique brûleur présent dans le four ou au brûleur supérieur en présence des deux brûleurs, et éventuellement s'affiche le message secondaire d'alarme non grave « GAZ 2 », si le problème se réfère au brûleur inférieur en présence de deux brûleurs. A ce moment là, pour démarrer la procédure de rétablissement du bloc flamme, il est nécessaire d'appuyer pendant 1 seconde sur le bouton **M** de l'encoder ; par conséquent, si la procédure a eu un résultat positif, la cuisson reprend régulièrement. Dans le cas contraire, le four reste en erreur et la procédure doit être répétée.

6. Que faire si

6.1. Problèmes plus communs

En cas d'anomalie grave, il est très important d'éteindre l'appareil avec l'interrupteur omnipolaire et fermer les robinets d'interception d'eau et de gaz situés en amont de l'appareil.

Problème	Solution possible
Le four ne démarre pas	Contrôler que l'interrupteur omnipolaire est fermé et que la tension secteur arrive.
	Contrôler que le robinet d'interception de gaz situé en amont de l'appareil soit ouvert.
	Vérifier l'intégrité des fusibles de protection du four.
	Vérifier que la porte du four soit bien fermée.
	Vérifier que la configuration des paramètres du cycle de cuisson soit faite de façon correcte.
	S'assurer que le four ne soit pas « en erreur ».
Si après ces opérations l'appareil ne démarre pas , contacter l'assistance.	
Le ventilateur s'arrête en cours de fonctionnement	Eteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement.
	Vérifier que les ouvertures de refroidissement ne soient pas bouchées.
Si la panne se répète contacter l'assistance.	
L'éclairage interne ne fonctionne pas	Utiliser des ampoules résistantes à la chaleur.
	Remplacer les ampoules en procédant de la façon suivante : ■ S'assurer que l'interrupteur omnipolaire situé en amont du four soit ouvert et que l'appareil soit froid. ■ Ouvrir la vitre interne de la porte du four. ■ Déboîter les vitres de protection des ampoules. ■ Remplacer les ampoules d'éclairage.
Si la panne se répète contacter l'assistance.	
L'eau n'arrive pas au tuyau de l'humidificateur	Contrôler que le robinet d'eau soit ouvert.
Si la panne se répète contacter l'assistance.	
Le four se met en erreur « GAZ »	Contrôler que le robinet d'interception de gaz situé en amont de l'appareil soit ouvert.
	Effectuer la procédure de rétablissement du blocage de flamme (voir paragraphe 4.5).
	Faire vérifier par un technicien que la séquence de branchement électrique soit correcte et qu'entre les phases et il y ⏚ ait une différence de potentiel de 230 V.
Si le four continue à ne pas fonctionner à cause de l'absence d'allumage des brûleurs, contacter l'assistance.	

6.2. Contrôles à confier à un technicien agréé

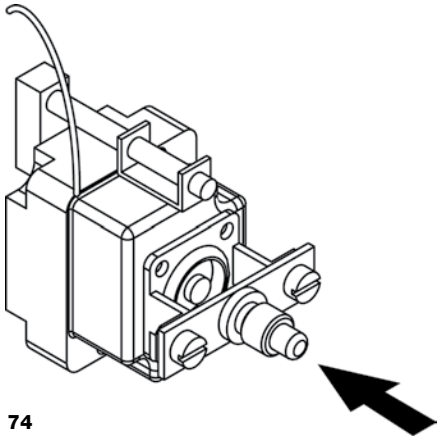


fig. 74

Couper l'alimentation électrique avant tout réglage ou intervention.

Réarmement du thermostat de sécurité

Desserrer les vis qui fixent le tableau de bord et l'ouvrir en le faisant tourner sur ses guides vers la gauche.

Localiser le thermostat, positionné dans la partie basse à gauche du local technique, et appuyer sur le bouton rouge jusqu'à entendre un bruit mécanique (« clic ») qui confirmera la fermeture des contacts (**fig. 74**).

Il est possible que le thermostat se mette en route à cause des sollicitations mécaniques auxquelles le four a pu être soumis pendant le transport.

Une intervention continue du thermostat de sécurité est signe d'un mauvais fonctionnement de l'appareil et il faut absolument en rechercher les causes.

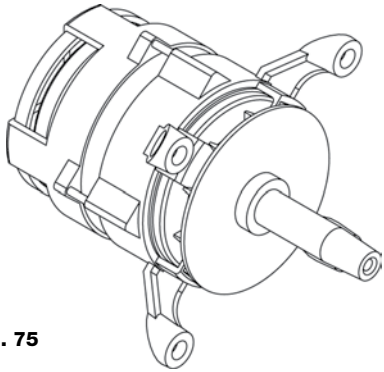


fig. 75

Protection thermique du moteur

La protection thermique du moteur est à rétablissement automatique, en cas de déclenchement vérifier la propreté des fentes et l'efficacité des dispositifs de refroidissement et la rotation normale sans frottements du moteur.

Il est conseillé de couper l'alimentation électrique.

Fusibles de protection

Les fusibles de protection servent à protéger des surtensions les fiches électroniques du four. Ils se trouvent sur la partie basse du local technique, à côté du bouton de réarmement du thermostat de sécurité.

6.3. Gestion des pièces de rechange

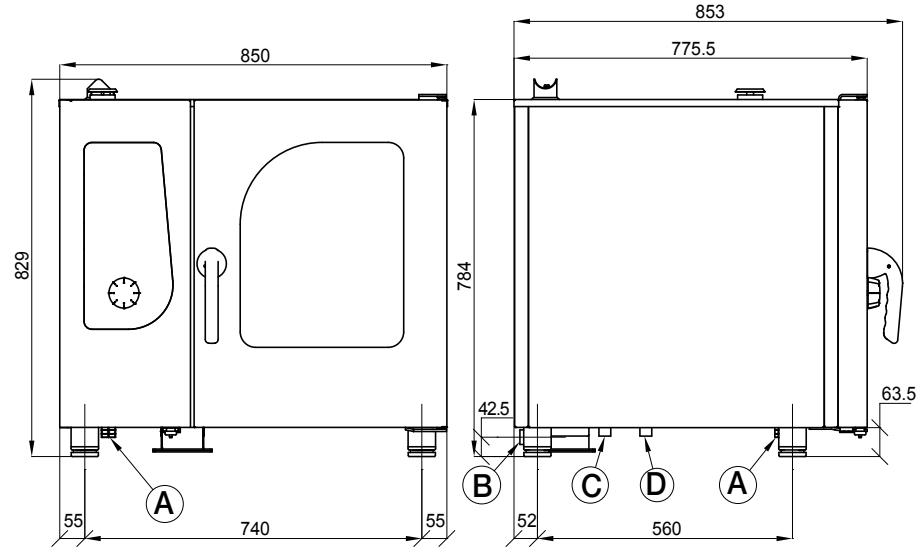
Le remplacement des pièces de rechange doit se faire uniquement par un personnel appartenant au centre d'assistance agréé.

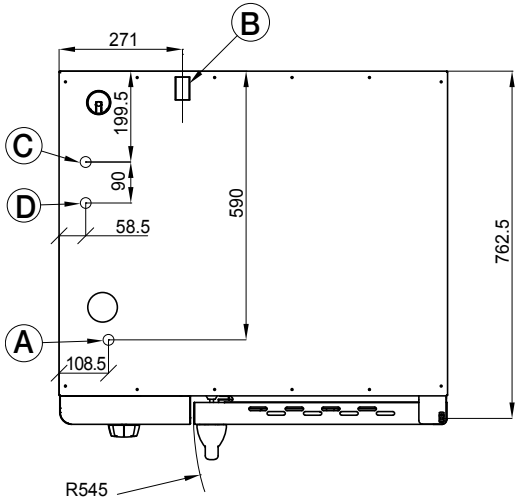
Pour identifier les codes des pièces de rechange, contacter le service d'assistance.

Une fois que les pièces de rechange nécessaires sont correctement identifiées, le service d'assistance enverra une commande écrite au constructeur indiquant clairement le modèle de l'appareil, le numéro de série, la tension et la fréquence de l'alimentation électrique, en sus du code et de la description des pièces intéressées.

7. Schémas d'installation

7.1. Mod. SBHE061 / SBTE061

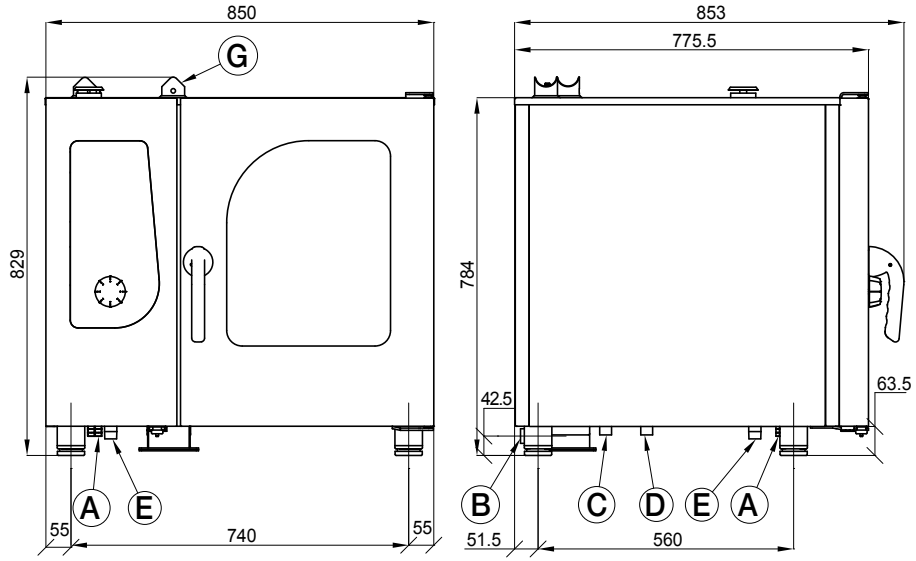


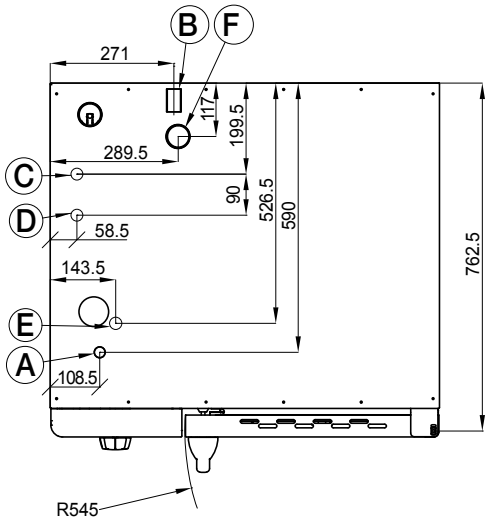


(A) Raccordement électrique
(B) Vidange (tube Ø 32)
(C) Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
(D) Entrée d'eau adoucie (G3/4)

7. Schémas d'installation

7.2. Mod. SBHG061 / SBTG061

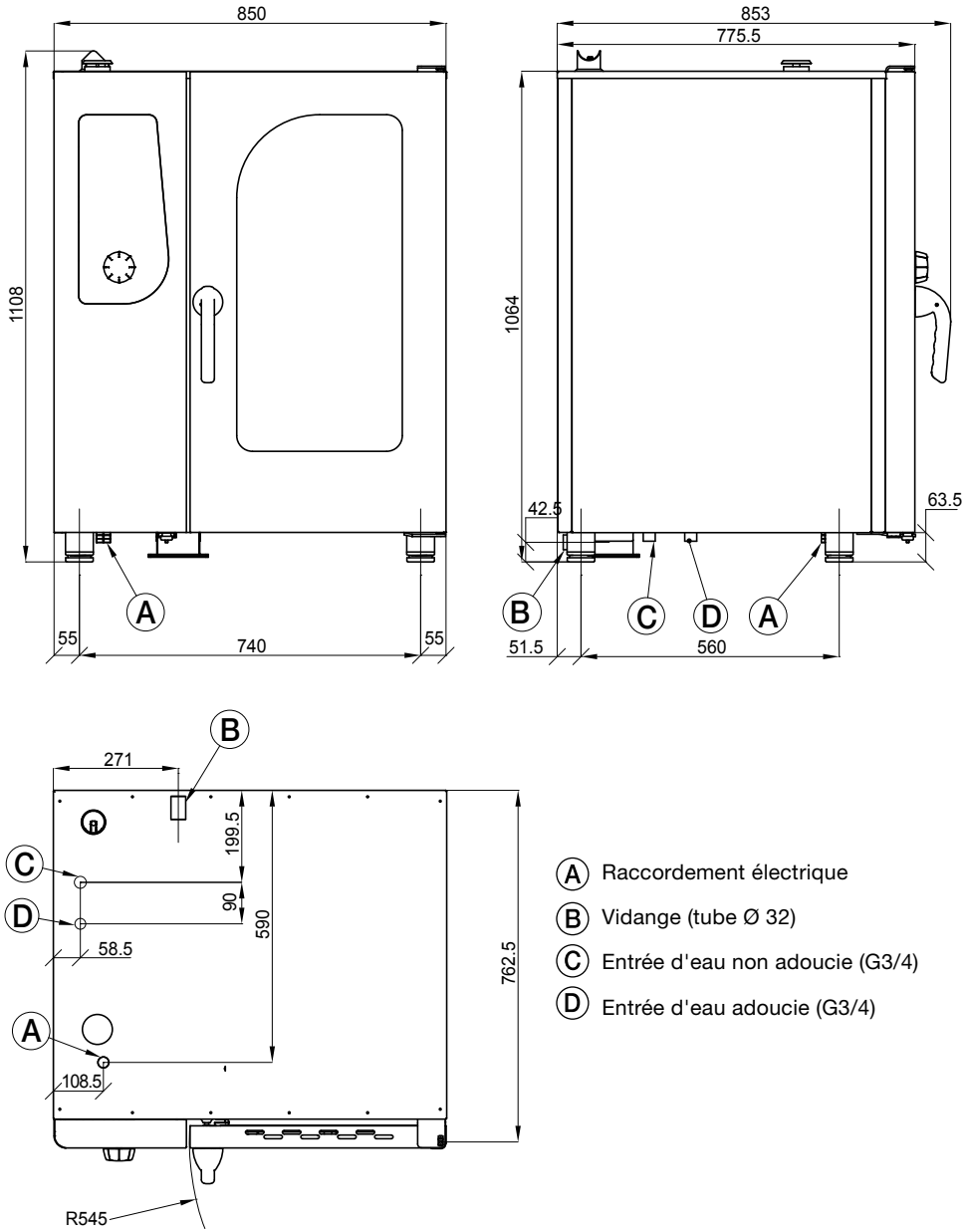




- (A) Raccordement électrique
- (B) Vidange (tube Ø 32)
- (C) Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- (D) Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- (E) Raccord gaz (R 3/4)
- (F) Evacuation fumées

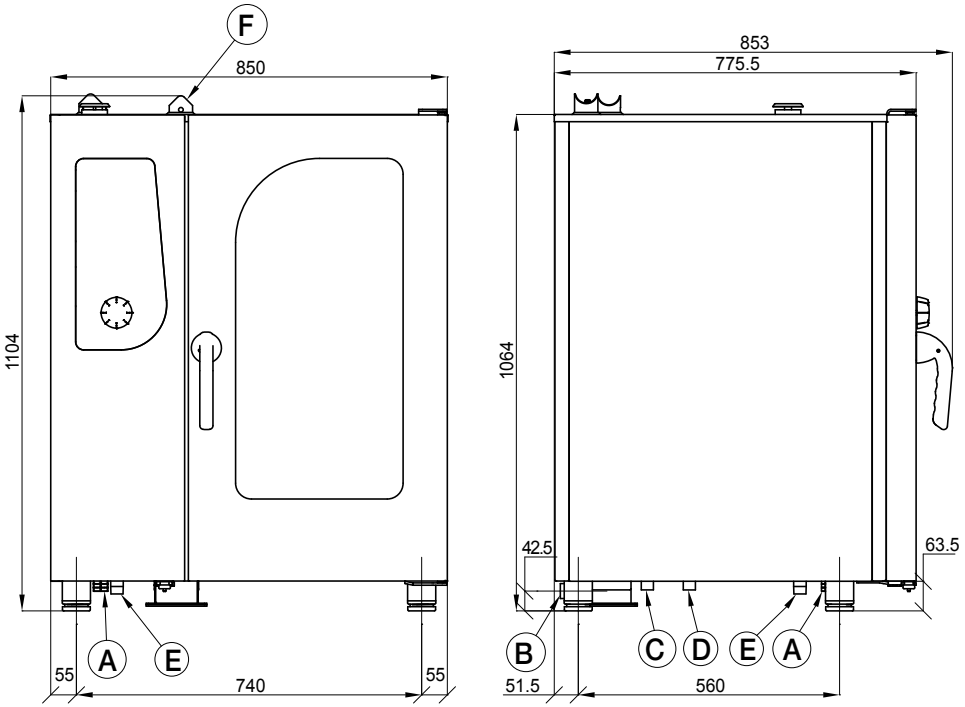
7. Schémas d'installation

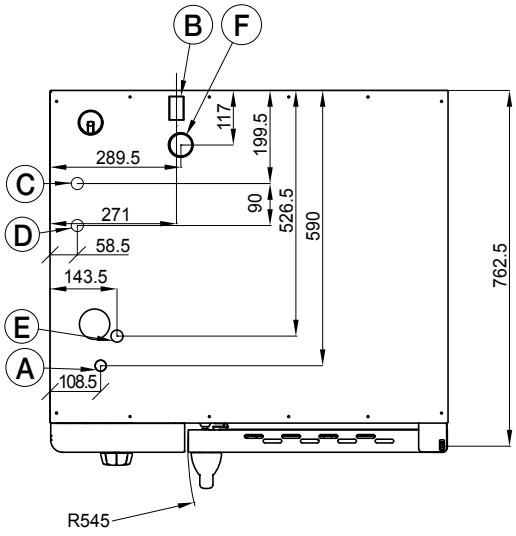
7.3. Mod. SBHE101 / SBTE101



7. Schémas d'installation

7.4. Mod. SBHG101 / SBTG101

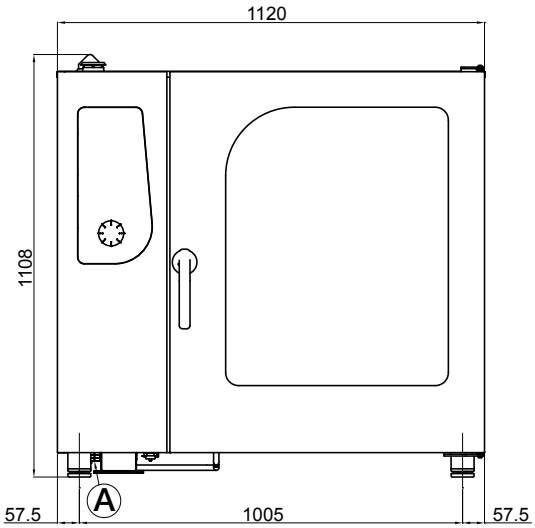


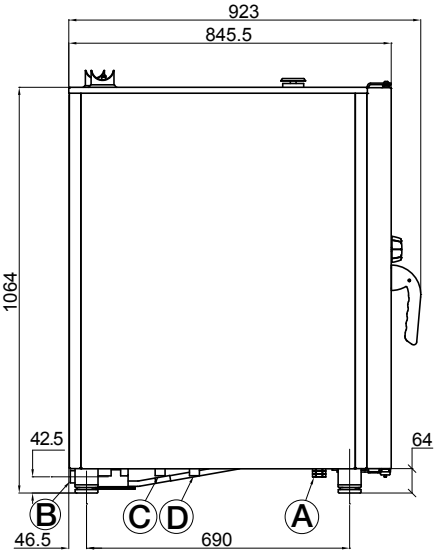


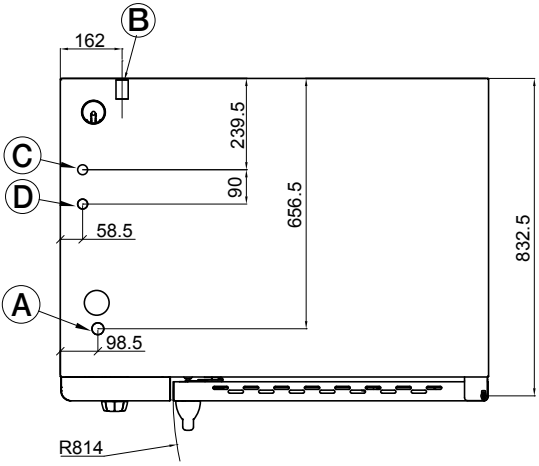
- (A) Raccordement électrique
- (B) Vidange (tube Ø 32)
- (C) Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- (D) Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- (E) Raccord gaz (R 3/4)
- (F) Evacuation fumées

7. Schémas d'installation

7.5. Mod. SBHE102 / SBTE102







Ⓐ Raccordement électrique

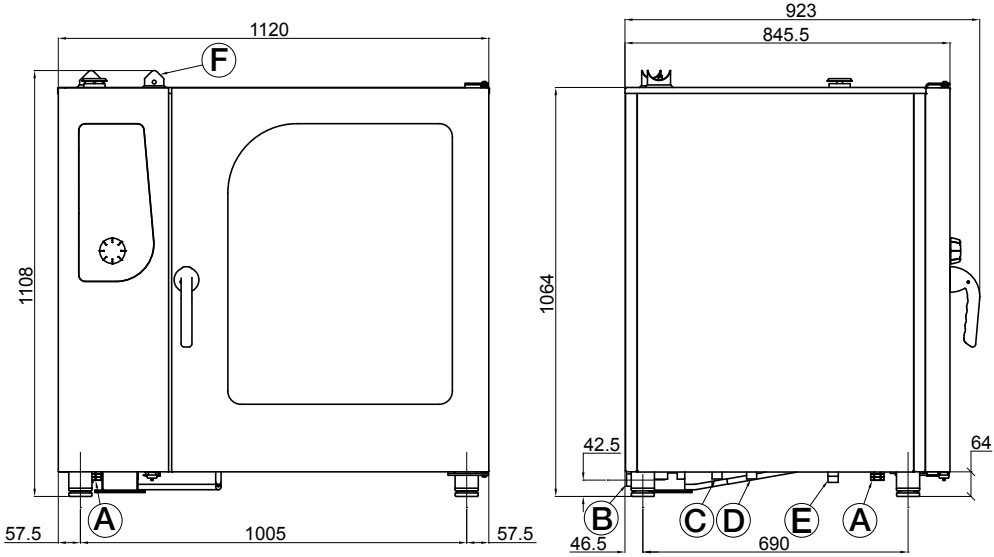
Ⓑ Vidange (tube Ø 32)

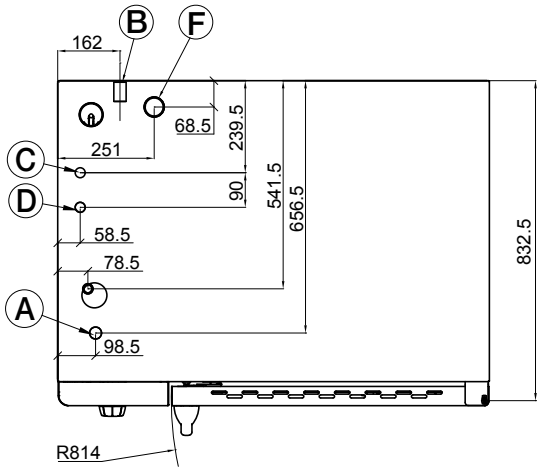
Ⓒ Entrée d'eau non adoucie (G3/4)

Ⓓ Entrée d'eau adoucie (G3/4)

7. Schémas d'installation

7.6. Mod. SBHG102 / SBTG102

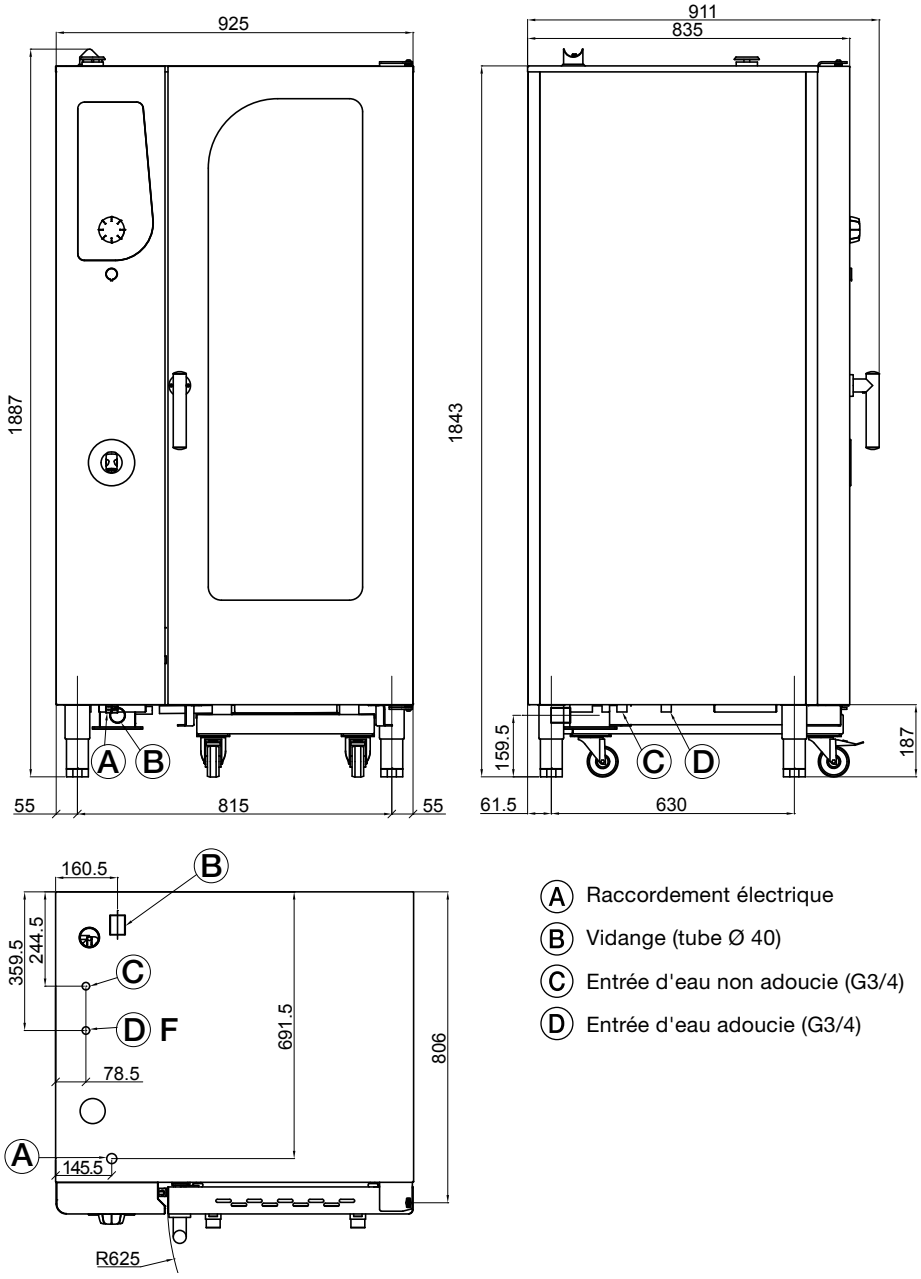




(A) Raccordement électrique
(B) Vidange (tube Ø 32)
(C) Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
(D) Entrée d'eau adoucie (G3/4)
(E) Raccord gaz (R 3/4)
(F) Evacuation fumées

7. Schémas d'installation

7.7. Mod. SBHE201 / SBTE201



(A) Raccordement électrique

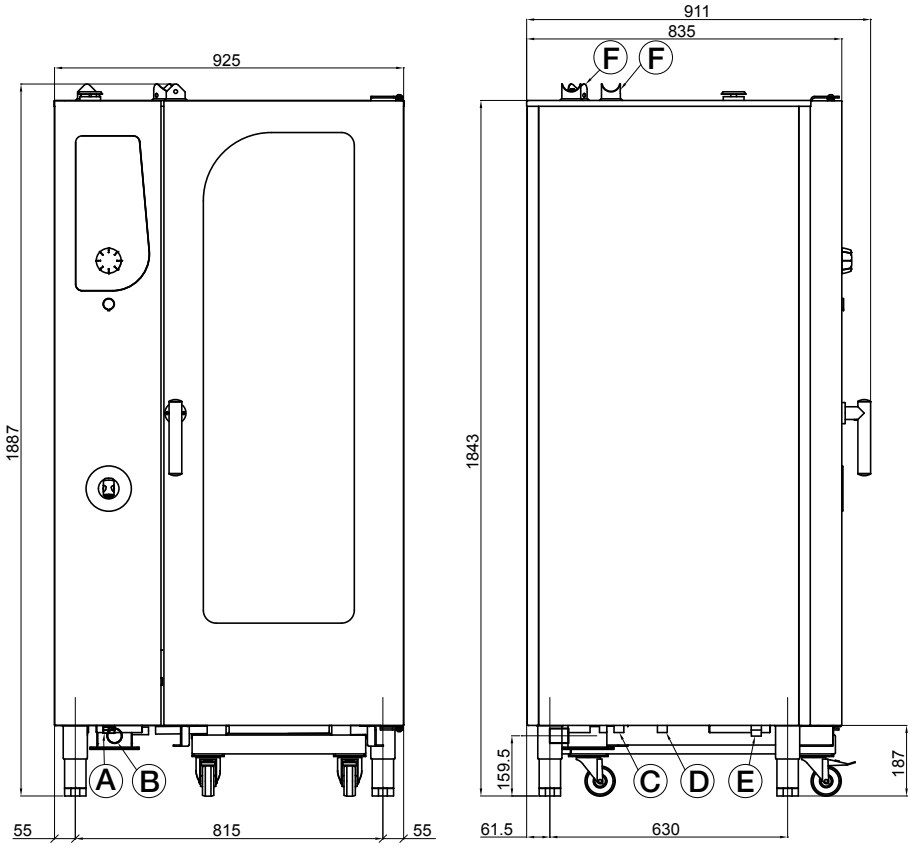
(B) Vidange (tube Ø 40)

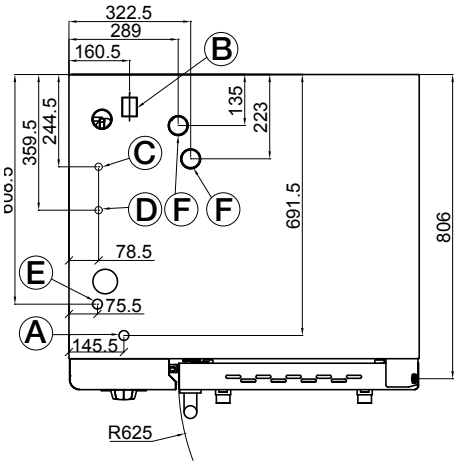
(C) Entrée d'eau non adoucie (G3/4)

(D) Entrée d'eau adoucie (G3/4)

7. Schémas d'installation

7.8. Mod. SBHG201 / SBTG201

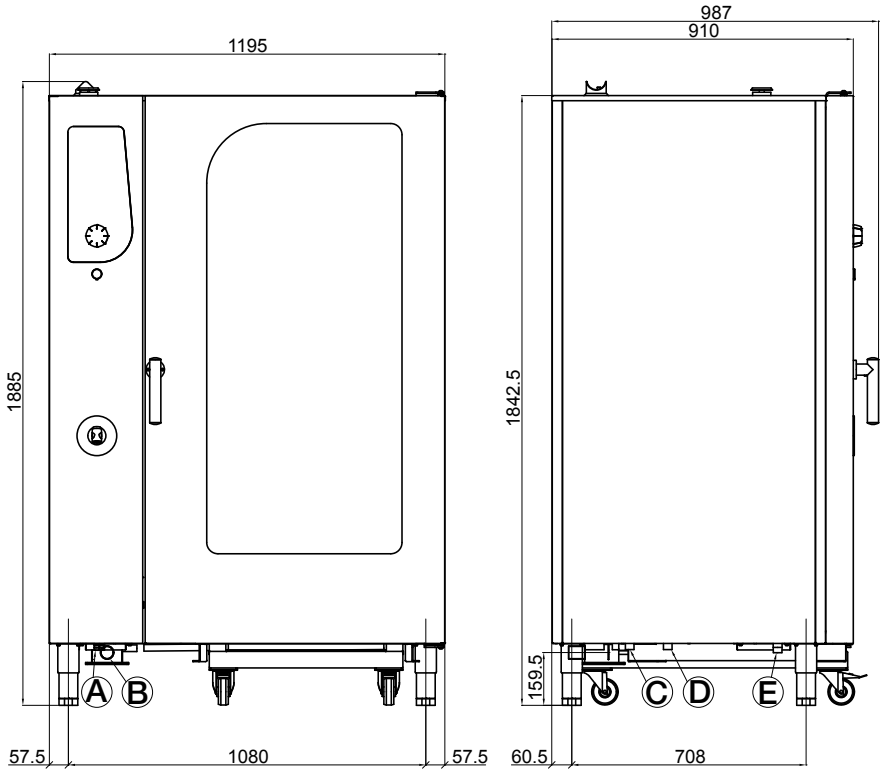


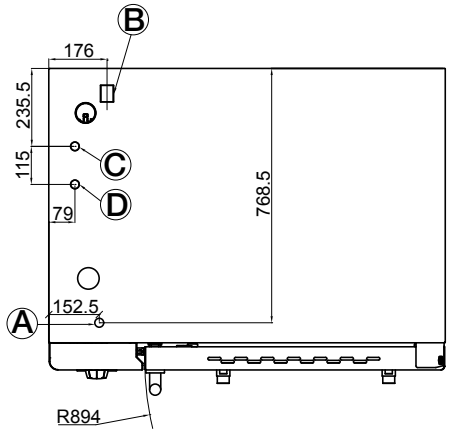


- (A) Raccordement électrique
- (B) Vidange (tube Ø 32)
- (C) Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- (D) Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- (E) Raccord gaz (R 3/4)
- (F) Evacuation fumées

7. Schémas d'installation

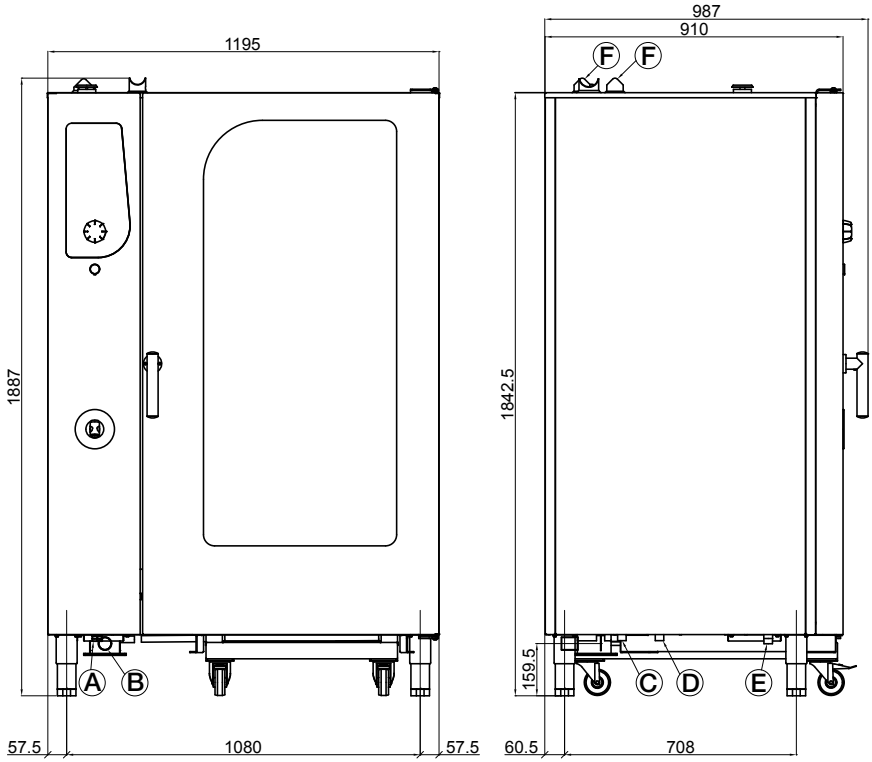
7.9. Mod. SBHE202 / SBTE202

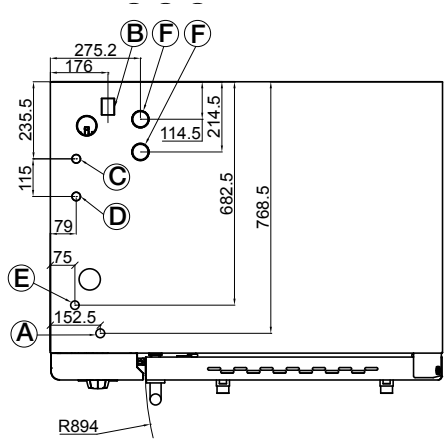




Ⓐ Raccordement électrique
Ⓑ Vidange (tube Ø 32)
Ⓒ Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
Ⓓ Entrée d'eau adoucie (G3/4)
Ⓔ Raccord gaz (R 3/4)
Ⓕ Evacuation fumées

7.10. Mod. SBHG202 / SBTG202





- (A) Raccordement électrique
- (B) Vidange (tube Ø 32)
- (C) Entrée d'eau non adoucie (G3/4)
- (D) Entrée d'eau adoucie (G3/4)
- (E) Raccord gaz (R 3/4)
- (F) Evacuation fumées

8. Description des alarmes

En cas d'alarme sur le display température et sur le display temps, comparer le nom d'identification de l'alarme en cours.
Les alarmes suivantes sont gérées

Nom	Description	Actions	SOLUTIONS
Sonde enceinte	Erreur de sonde chambre	Bloc cuisson, rétablissement automatique.	Remplacer la sonde de la chambre.
Sonde sonde à cœur	Erreur sonde à cœur	Rétablissement manuel.	Remplacer la sonde à cœur.
GAZ	Bloc brûleurs gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Appuyer sur le rétablissement manuel. (bouton encoder)
GAZ 2	Second bloc brûleur à gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Appuyer sur le rétablissement manuel. (bouton encoder)
Sécurité moteur	Alarme Moteur	Bloc cuisson, à réarmement automatique.	Contacter l'assistance si répétitif.
Onduleur	Alarme Onduleur Moteur	Bloc cuisson, à réarmement automatique.	Contacter l'assistance si répétitif.
Sécurité chambre	Sécurité thermique de la chambre	Bloc cuisson, à réarmement manuel.	Contacter l'assistance si répétitif.
PWM	Erreur fiche PWM (timeout communication ou problèmes sur la vitesse du ventilateur)	Bloc cuisson.	Contacter l'assistance.
PWM 2	Erreur fiche PWM (timeout communication ou problèmes sur la vitesse du ventilateur)	Bloc cuisson.	Contacter l'assistance.
Air Flow	Alarme portée d'air sur brûleur gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Vérifier les obstructions sur la cheminée d'évacuation des fumées de combustion, sinon contacter l'assistance.
Air Flow 2	Alarme portée d'air sur le second brûleur gaz	Bloc cuisson, à rétablissement manuel.	Vérifier les obstructions sur la cheminée d'évacuation des fumées de combustion, sinon contacter l'assistance.
Hi temp	Température du local technique trop élevée	Si la cuisson se bloque, rétablissement automatique.	Vérifier l'aération périmétrale du four (fentes) et le correct fonctionnement des ventilateurs de refroidissement des composants.
Manque d'eau	Absence d'eau pour la production de vapeur	Si la cuisson se bloque, rétablissement automatique.	Vérifier le branchement au conduit de l'eau et l'ouverture du robinet d'interception.

8. Description des alarmes

Nom	Description	Actions	SOLUTIONS
Com PWM	Erreur de communication fiche PWM	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacter l'assistance si répétitif.
Com PWM2	Erreur de communication fiche PWM2	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacter l'assistance si répétitif.
Communi-cation	Erreur de communication fiche principale	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacter l'assistance si répétitif.
Non évacuation	L'eau du chauffe-eau, ne s'est pas correctement évacuée	Bloc cuisson.	Enlever et remettre en tension. Contacter l'assistance si répétitif.
Power fail	Interruption de l'alimentation électrique	Bloc cuisson.	Appuyer M pendant 1 seconde.
Probe 4	Alarme sonde contrôle humidité 4	Bloc cuisson.	Remplacer la sonde d'humidité 4.
Probe 5	Alarme sonde contrôle humidité 5	Bloc cuisson.	Remplacer la sonde d'humidité 5.

LA MAISON FABRICANTE DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES CAUSES PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION, MANIPULATION ENDOMMAGEANT L'APPAREIL, USAGE IMPROPRE, MAUVAISE MAINTENANCE, LE NON RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET INCAPACITE D'USAGE.
LE FABRICANT SE RÉSERVE À CHAQUE MOMENT LE DROIT D'APPORTER AU PRODUIT LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE NÉCESSAIRES OU UTILES.

CE 0051